saggi

Alberto Grandi

Storia delle nostre paure alimentari

Come l'alimentazione ha modellato l'identità culturale

Il cibo è necessario alla vita, ma può portare anche alla morte. Le paure alimentari diventano il mezzo con cui si condizionano le scelte dei consumatori e, attraverso loro, anche le decisioni dei governi.

Aboca

saggi

Alberto Grandi

Storia delle nostre paure alimentari

Come l'alimentazione ha modellato l'identità culturale

Il cibo è necessario alla vita, ma può portare anche alla morte. Le paure alimentari diventano il mezzo con cui si condizionano le scelte dei consumatori e, attraverso loro, anche le decisioni dei governi.

Aboca

Ladri di Biblioteche

Dopo il grandissimo successo del podcast DOI – Denominazione di Origine Inventata, in cui ha ripercorso la storia della cucina italiana insegnandoci a distinguere la verità dalle narrazioni pubblicitarie, Alberto Grandi affronta un nuovo, interessantissimo e finora poco esplorato tema legato all'alimentazione, quello della paura del cibo.
Quando i frigoriferi, la pastorizzazione e tutte le altre tecniche di conservazione ancora non esistevano, come faceva l'uomo a essere sicuro di quello che mangiava? Poteva ammalarsi, o addirittura morire, dato che per stabilire se un cibo è pericoloso serve sostanzialmente una cosa: l'esperienza. È il ricordo di ciò che è successo dopo aver ingerito un alimento a determinare la fiducia o la sfiducia nei suoi confronti. La possibilità di assumere sostanze tossiche è sempre molto concreta ed è quindi naturale che ogni essere vivente abbia sviluppato sistemi e processi automatici per valutare i potenziali rischi insiti nell'atto di nutrirsi. Sembra addirittura che alcuni mammiferi che vivono in gruppo, in particolare i ratti, abbiano selezionato tra i loro membri dei veri e propri assaggiatori per verificare se un cibo può essere consumato dal branco oppure no.
Insomma, molte paure alimentari di oggi sono solo l'ultima versione delle paure che l'uomo ha sempre avuto. Quando poi si è trasferito nelle città, l'uomo non ha più potuto controllare la filiera alimentare e ha dovuto dotarsi di istituzioni sempre più complesse per evitare di morire di fame o ricevere cibo pericoloso. Alberto Grandi ripercorre, dunque, le tappe di questa storia millenaria attraverso aneddoti e vicende curiose, dalla paura della lebbra suina (una malattia inesistente), a quella del pomodoro velenoso, fino alla stigmatizzazione degli OGM, degli insetti e della carne coltivata, tenendo insieme scienza, superstizione, politica, economia ed ecologia, perché oggi produrre cibo per otto miliardi di persone non è solo una questione sanitaria, è soprattutto un tema che mette in gioco la salvezza dell'intero pianeta.

Alberto Grandi (Mantova, 1967) è professore associato all'Università di Parma dove insegna Storia delle imprese e Storia dell'integrazione europea. È stato inoltre docente di Storia economica e Storia dell'alimentazione. È autore di circa cinquanta saggi e monografie pubblicate in Italia e all'estero.
Per Mondadori, nel 2018, è uscito *Denominazione di origine inventata. Le bugie del marketing sui prodotti tipici italiani* che ora è diventato un podcast di grandissimo successo. Con Aboca Edizioni ha pubblicato *L'incredibile storia della neve e della sua scomparsa* (2022).

Human Ecology

saggi

Alberto Grandi

Storia delle nostre paure alimentari

Come l'alimentazione ha modellato l'identità culturale

Aboca

ISBN 978-88-5523-249-4

In copertina: Elaborazione da immagini © Adobe Stock

Editing e impaginazione: Edimill srl

Stampa: Petruzzi, Città di Castello

Tutti i diritti sono riservati.
Qualsiasi riproduzione, anche parziale e sotto qualsiasi forma, è vietata senza l'autorizzazione dell'Editore.

Copyright © 2023 Aboca S.p.A. Società Agricola, Sansepolcro (Ar)
www.aboca.com

Certificazione
Corporation
Aboca è una Società
Benefit e B Corp certificata

FSC

SOMMARIO

Premessa

Capitolo 1
La città fondata sul cibo

Capitolo 2
Il medico in cucina

Capitolo 3
Dall'altare alla cucina

Capitolo 4
Cottura fa rima con cultura

Capitolo 5
La farina bianca di paura

Capitolo 6
È in arrivo un bastimento carico di… sospetti

Capitolo 7
Una *lebbra* e mezzo di carne

Capitolo 8
Dal tonno con la sifilide al mal di sushi

Capitolo 9
Nuovi cibi, solite paure

Capitolo 10
Non è dolce morir per la patria

Capitolo 11
C'era una volta… lo street food

Capitolo 12
Chi ha paura della varietà?

Capitolo 13
La ricerca del cibo perfetto

Ringraziamenti

Bibliografia

A mia madre,
che ha paura di pochissime cose

STORIA DELLE NOSTRE PAURE ALIMENTARI

PREMESSA

> "La scoperta di un piatto nuovo è più preziosa per il genere umano che la scoperta di una nuova stella"
>
> Anthelme Brillat-Savarin

Questa è una storia dell'alimentazione raccontata attraverso aneddoti e vicende curiose. Ma questa è soprattutto la storia di come le paure alimentari abbiano condizionato lo sviluppo economico e sociale delle varie regioni nel mondo, con particolare attenzione, ovviamente, all'Europa e in generale a quello che chiamiamo Occidente. Verranno narrati molti episodi a prima vista marginali e molti casi apparentemente sorprendenti, ma il filo conduttore è che tutte queste vicende sono state la causa o la conseguenza diretta di cambiamenti strutturali profondi. Per quanto gli economisti si sforzino di ridurre le variabili in grado di determinare lo sviluppo di un'area o del mondo intero, "vi sono eventi naturali, etici, culturali, sociali, politici i quali con i loro tanti e tormentati aspetti propri della natura, della vita umana e della civiltà costituiscono il più importante fattore causale della materia economica".[1] E cosa c'è di più naturale, di più culturale, di più sociale e di più politico che mangiare? Nulla, probabilmente.

Anche l'etica ha molto a che fare con l'alimentazione. Mangiare o non mangiare un determinato cibo passa spesso attraverso la distinzione tra il bene e il male. "L'uomo è ciò che mangia",[2] è l'aforisma sul cibo più citato di sempre. Al punto da diventare una sorta di tormentone. Il suo autore è il filosofo tedesco Ludwig Feuerbach (1804-1872), che passò tutta la vita ad affliggersi perché della sua poderosa opera non veniva ricordata che questa unica frase. Forse pochi sanno, però, che il passo incriminato apparve per la

prima volta in una recensione che Feuerbach dedicò al *Trattato dell'alimentazione per il popolo*[3] del medico e fisiologo olandese Jakob Moleschott, pubblicato in Germania nel 1850. Un'opera rivoluzionaria, perché faceva della nutrizione il principio motore della storia umana e poneva il cibo all'origine della società, del pensiero, della religione e persino delle differenze culturali e di classe.

L'uomo è ciò che mangia, certo, nel senso che le comunità umane costruiscono le loro identità sociali e culturali anche intorno al cibo, a ciò che mangiano. E di conseguenza anche intorno a ciò che non mangiano o a ciò che hanno paura di mangiare. E nelle prossime pagine vedremo spesso che l'uomo è soprattutto ciò che non mangia. Non c'è bisogno per forza di pensare alle prescrizioni, ai divieti, a certi rituali che rimandano a una dimensione simbolica e spirituale del cibo, tipici di quasi tutte le religioni, come la cucina kosher, gli aspetti gastronomici dell'halal nella cultura islamica e così via. Oggi possiamo anche pensare a quelle piccole e grandi comunità costituite intorno alle definizioni odierne: vegetariani, vegani, fruttariani, neolitici e chi più ne ha più ne metta.

Ma il fatto è che le paure alimentari in natura esistono da sempre, del resto "la natura nel suo complesso non è che la coniugazione del verbo mangiare nelle sue forme attiva e passiva".[4] Da sempre tali paure vengono affrontate con strumenti naturali, ma quella che racconteremo nelle prossime pagine è di fatto una storia urbana, perché la città è un luogo che per definizione l'uomo è riuscito a sottrarre alla natura e alle sue immutabili regole. Per questo i metodi che tutti gli esseri viventi, uomo compreso, hanno da sempre adottato per minimizzare i rischi connessi all'alimentazione, all'interno delle mura di una città non possono essere utilizzati, se non in misura molto limitata.

La paura, infatti, è uno degli stati emotivi più importanti per la sopravvivenza delle specie viventi, un meccanismo di difesa che permette di valutare e prevenire i pericoli. Tale meccanismo, ovviamente, funziona anche per quanto riguarda l'alimentazione: la possibilità di assumere sostanze tossiche mentre si mangia è sempre molto concreta ed è quindi naturale che ogni essere vivente abbia sviluppato sistemi e processi automatici per valutare i potenziali pericoli insiti nell'atto di alimentarsi.

Il pericolo è decisamente più elevato per l'uomo, in quanto animale onnivoro. Come ci spiega Michael Pollan nel suo fondamentale testo, *Il dilemma dell'onnivoro,* questa caratteristica costringe gli umani (e i ratti) a dedicare molto tempo e molte energie mentali per capire quali cibi si possono mangiare senza rischi. Vista, olfatto e in ultimo il gusto, sono i sensi che permettono di stabilire quanto un cibo possa essere innocuo o dannoso, ma è soprattutto la memoria il "senso" più importante, che permette a uomini e ratti di incasellare ogni odore, sapore e colore in determinate categorie che vanno dall'innocuo (e magari gustoso) al velenoso mortale.[5] Anche per questo, come vedremo meglio nelle prossime pagine, una delle paure alimentari più diffuse, anzi quasi automatiche, era quella nei confronti dei cibi nuovi, che in quanto tali non potevano essere facilmente classificati nelle categorie preesistenti.

Ma come detto, i sistemi per così dire rudimentali possono funzionare quando l'essere vivente, in questo caso l'uomo, riesce a procurarsi il cibo direttamente: attraverso la caccia, la raccolta e in ultimo l'agricoltura, ma quando la filiera si allunga e soprattutto quando il cibo viene consumato dopo un più o meno complicato processo di trasformazione, è evidente che i sensi non possono più bastare, oppure possono essere facilmente ingannati. Quindi il problema culturale e istituzionale delle paure alimentari si pone soprattutto per coloro che non possono procurarsi autonomamente il cibo. E, come detto, nella storia della nostra civiltà c'è un luogo che per definizione è abitato da persone costrette a mangiare ciò che altri hanno prodotto e trasformato: la città. È esattamente all'interno delle mura urbane che le paure alimentari, per l'appunto, si istituzionalizzano, uscendo almeno in parte dal campo dell'antropologia e della psicologia sociale e diventando materia di studio per lo storico economico e sociale.

Non parleremo solo di città, ma la città sarà protagonista della nostra storia, perché è all'interno delle mura urbane che si concentrano le paure alimentari. Prima fra tutte quella di rimanere senza, ma in secondo luogo quella di dover mangiare cibi potenzialmente pericolosi o proprio tossici. Ma l'urbanizzazione è stato un processo lento e per nulla lineare. Per arrivare alle grandi città mesopotamiche, alle *polis* greche e poi alla rete urbana del mondo romano, dobbiamo innanzitutto cercare di capire quali strumenti di prevenzione avesse messo in atto l'uomo primitivo, prima e

dopo l'invenzione dell'agricoltura. Questo, infatti, è il primo snodo culturale e antropologico che riguarda da vicino il tema della nostra narrazione. Non solo, ma questi sistemi, per così dire, atavici mantengono dei legami molto evidenti anche con le strutture normative delle città antiche e moderne, fino alla Rivoluzione industriale, che di fatto cambierà tutte le regole del gioco… o quasi…

Infatti, da quando la Rivoluzione industriale, la meccanizzazione agricola, lo sviluppo della chimica e da ultima la ricerca genetica ci hanno liberati dal pericolo della fame, il cibo ha smesso di farci paura per la sua assenza e ha cominciato a farci paura per la sua abbondanza. Oggi in Occidente siamo più preoccupati dal rischio di ingrassare piuttosto che da quello di dover saltare un pasto. Addirittura, ci sono fior di medici e dietologi che ci spiegano le innegabili virtù del digiuno, cosa che sarebbe apparsa del tutto assurda solo sessanta o settant'anni fa. Ma non per questo le paure legate al cibo sono sparite, anzi, semmai sono aumentate. Certo, le fobie legate alla qualità degli alimenti esistevano anche nelle società antiche, sempre alle prese con il pericolo molto concreto della carestia, ma i meccanismi psicologici che innescavano quelle paure sono più o meno gli stessi di oggi. Non sono quindi la scarsità o l'abbondanza a determinare i timori nei confronti del cibo.

Come detto, tutti gli esseri viventi sviluppano istintivi sistemi di controllo sulla potenziale pericolosità del cibo. Normalmente ci si affida alla vista, all'olfatto e al limite anche al gusto, attraverso l'assaggio, per stabilirne la commestibilità, ma con il complicarsi delle società umane e con una sempre più marcata divisione dei compiti, questi controlli rudimentali non potevano più bastare. Il problema si pone soprattutto per chi non è nelle condizioni di procurarsi il cibo autonomamente e quindi deve rivolgersi a figure professionali: macellai, ortolani, pescivendoli, fruttaroli, panettieri, salumai, ecc. Ecco perché le paure alimentari si sviluppano nelle città più che nelle campagne, dal momento che, come si sa, i contadini consumano direttamente ciò che producono. Il cittadino, al contrario, non sa che cosa mangia e questa angoscia lo tormenta e ne aumenta le paure.

Per questo già le antiche città della Mesopotamia cercarono di regolare i mercati alimentari non solo per garantirsi il costante approvvigionamento, ma anche per scongiurare eventuali pericoli. Così come gli statuti di tutte le

città europee a partire dal XII e XIII secolo si dotarono di regolamenti sempre più stringenti in materia di controlli alimentari. Il problema era che le conoscenze scientifiche e il concetto di igiene erano estremamente vaghi e spesso intrecciati con la magia e la superstizione. Non solo, ma questi regolamenti venivano scritti in accordo con le corporazioni professionali, per cui la salute dei consumatori veniva quasi sempre sacrificata sull'altare degli interessi economici di macellai, pescivendoli, panettieri, ecc.

Nonostante questo, i regolamenti sanitari urbani ci forniscono molte notizie sulle reali paure dei nostri avi. Ad esempio, una delle ossessioni più diffuse nel Medioevo e nell'Età moderna era quella della lebbra suina, una malattia del tutto inesistente, ma che per parecchi secoli rappresentò un vero e proprio incubo in Francia, in Italia e in Spagna. Medici, ufficiali di sanità e governatori cercavano ogni più piccolo sintomo di questa immaginaria malattia per poter sequestrare una determinata partita di carne di maiale e dimostrare in questo modo ai cittadini che ci si stava occupando della loro salute.

Un'altra regola aurea era quella della velocità. In assenza di frigoriferi, le derrate alimentari dovevano essere vendute nel più breve tempo possibile; questo valeva per la frutta e la verdura, ma valeva soprattutto per il pesce e per la carne. Il pesce pescato alla mattina doveva essere venduto entro mezzogiorno, quello che rimaneva sui banchi doveva essere regalato alle istituzioni di carità o, in casi eccezionali, poteva essere rimesso in vendita il giorno successivo, ma con la coda tagliata per dimostrare ai clienti che non era di giornata. Lo stesso valeva per la carne: ogni giorno si lavoravano quantità limitate, abbattendo gli animali a seconda del bisogno.

Ma era sempre l'esame diretto a stabilire di volta in volta se la carne di un determinato animale poteva essere venduta o se un certo frutto poteva essere introdotto nel mercato cittadino. I regolamenti e le istruzioni per gli ufficiali di sanità divennero sempre più meticolosi, in alcuni casi addirittura pedanti: del maiale si doveva osservare soprattutto la lingua, mentre degli ovini bisognava controllare la presenza di pustole nel ventre. Le capacità di questi controllori non derivavano solo dalle regole scritte e dai trattati di medicina, ma erano forgiate anche dall'esperienza; loro "sentivano" se una bestia era malata, perché questo tipo di sapere è intimamente connesso ai sensi e in particolare all'odorato. E nelle lingue neolatine questo forte legame tra olfatto e conoscenza è testimoniato dall'espressione "sapere

di…”, nel senso di avere un sapore o un odore, offrendo una traccia che ricorda come la conoscenza e i sensi siano storicamente intrecciati, soprattutto per quel che riguarda l’alimentazione.

In questo continuo lavoro di controllo, di prevenzione e di governo ci sono personaggi che sono costantemente in scena e che hanno spesso la pretesa di sapere cosa si possa e cosa non si possa mangiare. I medici, ovviamente, ma come vedremo, anche i religiosi e i politici ritengono quasi sempre di avere qualcosa da dire in campo alimentare. Il risultato è che medici, preti e politici riescono praticamente in ogni periodo storico ad amplificare le paure alimentari, anche quando in buona fede vorrebbero contenerle o addirittura toglierle di mezzo. È così da sempre, da quando l’uomo è diventato agricoltore e ha cominciato ad aggregarsi in comunità più ampie che a un certo punto si sono trasformate in città.

Insomma, c’è un filo sottile che unisce ancora il nostro approccio al cibo e alle paure che ci provoca con i comportamenti degli uomini primitivi, con i primi sistemi normativi creati in Mesopotamia, passando per i regolamenti medievali e gli statuti corporativi. Nelle prossime pagine proveremo a ripercorrere le tappe di questa storia millenaria, tenendo insieme scienza, magia, superstizione, politica, economia e infine anche ecologia, perché oggi produrre cibo sano, che non faccia paura ai consumatori, i quali nel frattempo sono diventati otto miliardi, non è solo una questione sanitaria, ma è soprattutto un tema che mette in gioco la salvezza dell’intero pianeta.

1. G. Demaria, *Trattato di logica economica,* Padova, 1974, pp. 9-10.
2. L. Feuerbach, *L’uomo è ciò che mangia,* Torino, 2017.
3. Cfr. J. Maleschott, *Dell’alimentazione,* Perugia, 2016.
4. L. Kass, *The Hungry Soul,* New York, 1994, p. 17.
5. M. Pollan, *Il dilemma dell’onnivoro,* Milano, 2008, p. 14.

Capitolo 1

LA CITTÀ FONDATA SUL CIBO

Come abbiamo già spiegato nella premessa, questa è una storia non esclusivamente, ma prevalentemente urbana. La città è il luogo che l'uomo riesce a sottrarre alle leggi di natura e per questo gli dèi tendono ad accanirsi su di lei e soprattutto sui suoi fondatori.

Le tracce più antiche dei primi agglomerati urbani testimoniano angosce che non hanno riscontro in nessun altro animale, ma nemmeno tra i gruppi umani che praticavano la caccia e il nomadismo: in particolare il rispetto per i morti e i segni sempre più evidenti di apprensioni e autentici terrori di carattere religioso.[6] Sono quindi i cittadini a essere prima di tutto ossessionati da ciò che li circonda, da pericoli reali o presunti e per questo intorno alle città si costruiscono subito mura sempre più alte e possenti. La separazione tra ciò che sta dentro e ciò che sta fuori deve essere immediatamente chiara e inequivocabile.

Del resto, la trasformazione del villaggio agricolo in una città vera e propria ha rappresentato una frattura fondamentale nell'evoluzione umana. E prima ancora, la stessa invenzione dell'agricoltura, che fu la premessa indispensabile al processo di urbanizzazione, in qualche modo segnò un cambiamento irreversibile nel rapporto tra uomo e natura, come vedremo meglio nel capitolo 5. Se fino a quel momento l'uomo era solo un essere tra i tanti, magari più organizzato e più intelligente, con l'inizio dell'attività agricola cominciò a modificare la natura intorno a sé, adattandola alle

proprie esigenze e non viceversa, come aveva sempre fatto e come fanno anche oggi tutti gli esseri viventi.

Da storici, vale la pena chiedersi perché l'uomo si sia messo nelle condizioni di essere terrorizzato da dèi sempre imprevedibili e capricciosi, ma anche da nuove paure, tra le quali proprio quelle alimentari, molto di più di quando si limitava a cacciare, a raccogliere vegetali spontanei e addirittura di nutrirsi dei resti di animali che qualche altro predatore aveva cacciato. In altre parole, perché l'uomo si è messo a coltivare vegetali, in particolare i cereali, e ad allevare animali non accontentandosi più di ciò che la natura poteva offrire spontaneamente? La risposta più semplice e banale a questa domanda è che in questo modo l'uomo ha migliorato la propria alimentazione e quindi ha migliorato la propria vita. Il principale difetto delle risposte semplici e banali è quello di essere quasi sempre sbagliate e questa non fa eccezione. Come ci hanno spiegato Marshall Sahlins[7] e Yuval Noah Harari dopo di lui, l'invenzione dell'agricoltura e dell'allevamento non è stato un grande affare per l'Homo sapiens: "l'agricoltore medio lavorava più duramente del cacciatore-raccoglitore medio, e inoltre aveva una dieta peggiore. La rivoluzione agricola fu la più grande impostura della storia".[8]

Ma allora perché, dopo due milioni e mezzo di tranquillo tran tran fatto di caccia e raccolta, poco più di 10.000 anni fa ad alcuni gruppi umani sparsi in varie parti del globo è venuta, a chi prima e a chi dopo, la balzana idea di domesticare alcune piante e alcuni animali? Senza addentrarci troppo nelle elaborate analisi antropologiche, le ricerche più recenti hanno dimostrato come il succo della questione stia nella possibilità di avere più cibo a parità di territorio: dove prima poteva vivere al massimo un gruppo di cento uomini cacciatori-raccoglitori, con l'agricoltura ne potevano vivere più di mille. Spaccandosi la schiena di lavoro come mai avevano fatto quando si limitavano a cacciare e a raccogliere e mangiando molto peggio, ma comunque raggiungendo l'obiettivo comune a tutti gli esseri viventi di moltiplicarsi il più possibile.[9]

Se da storico mi è concessa una piccola invasione nel campo dell'antropologia, mi sembra che anche questa spiegazione abbia qualche elemento di debolezza. Il più evidente è che per il singolo individuo il peggioramento nella quotidianità non poteva essere troppo elevato, ma a dar

retta a Sahlins e ad Harari pare che la vita dei Sapiens sia passata da una specie di paradiso di ozio e pancia piena, a un inferno di lavoro continuo, costante precarietà alimentare e violenza. Nessuna specie vivente accetterebbe uno scambio del genere: i costi e i benefici devono essere quantomeno comparabili e ragionevolmente valutabili dall'individuo nel breve periodo della sua vita.

Per questo io credo che la trasformazione da cacciatori ad agricoltori abbia molto a che fare con alcuni dei temi di questo lavoro, in particolare con l'utilizzo del fuoco per cuocere il cibo. Come vedremo meglio nel capitolo 5, questo passaggio ha avuto molte conseguenze dal punto di vista fisico e cerebrale sull'evoluzione degli esseri umani. Ciò che non viene sufficientemente sottolineato, a mio modo di vedere, è il cambiamento nell'ambito emotivo provocato da questo modo di alimentarsi. Sedersi intorno a un fuoco per cuocere il risultato di una giornata di caccia e di raccolta e per consumarlo in maniera collettiva, costrinse quelle piccole comunità a comunicare durante i pasti, a scambiarsi opinioni, a decidere insieme quando la carne fosse cotta, a chi spettasse quel pezzo e a chi quell'altro. Il comportamento dei branchi di predatori come i leoni è ben diverso: per loro il pasto è solo una questione gerarchica. Ancor meno evoluto il comportamento degli erbivori, per i quali l'alimentazione è un atto individuale: ognuno bruca la propria erba.

Sedersi intorno a un fuoco per mangiare crea relazioni e sentimenti che prima non esistevano o erano molto meno profondi e complessi. La sfera emotiva di quei nostri lontani progenitori divenne sempre più importante nel condizionare le loro scelte. Tra queste ci fu sicuramente quella di stabilizzarsi e di cercare di risolvere il problema alimentare smettendo di inseguire il cibo, ma producendolo in un determinato luogo. Perché la vita dei cacciatori-raccoglitori era sicuramente più semplice e tutto sommato agiata, ma, come ci spiega sempre Sahlins, aveva un grave inconveniente: si basava sulla trasportabilità. Condizione necessaria per vivere di caccia e raccolta è che i trasferimenti siano facili e veloci, per cui l'equipaggiamento deve essere minimo e soprattutto bisogna essere disposti ad abbandonare le persone che intralcerebbero lo spostamento della famiglia e dell'accampamento. In altre parole, i vecchi e i bambini. L'infanticidio e il senilicidio erano pratiche frequenti all'interno di quelle comunità.[10] Ma se

nel frattempo io ho creato legami sempre più profondi e ho compiuto veri e propri investimenti emotivi con gli anziani e con i bambini del gruppo, mangiando insieme a loro, parlando con loro durante questi pasti e magari cuocendo determinati cibi per venire incontro a loro specifiche necessità, abbandonarli al loro destino, lasciandoli indietro durante gli spostamenti, diventerà sempre più doloroso e alla fine inaccettabile.

A pensarci bene, queste considerazioni sono già implicite negli studi di Levi-Strauss relativi alla domesticazione del fuoco e ai conseguenti cambiamenti culturali. Il grande antropologo strutturalista individua nella cottura del cibo un elemento fondante dell'ordine culturale, il mediatore del passaggio di una società dallo stadio naturale a quello delle regole sociali e quindi basato anche su relazioni affettive più profonde[11].

Essersi trasformati in agricoltori ha avuto un'altra grave conseguenza negativa: l'aumento della violenza tra simili. Perché se un gruppo di cacciatori veniva derubato della preda che aveva appena catturato, si sarebbe sicuramente molto arrabbiato, ma alla fine si sarebbe subito rimesso a cercare qualche altro animale da prendere. Per un agricoltore, il furto del raccolto o la distruzione del campo significava la morte, dal momento che avrebbe dovuto attendere un anno intero prima di recuperare la perdita. Per questo la violenza divenne molto più elevata, perché era sempre e comunque una questione di vita o di morte. L'autodistruzione del genere umano venne evitata dandosi regole di convivenza più forti e istituzionalizzando i rapporti tra le varie famiglie. Per fare questo era necessario un livello di socialità sempre più evoluto e una fiducia reciproca che si poteva ottenere solo condividendo lo spazio di vita sociale, visto che quello di lavoro era stato parcellizzato e disperso nei vari campi coltivati. In altre parole, le comunità agricole sentirono sempre più forte la necessità di vivere insieme i momenti non dedicati al lavoro. Da qui nacquero i primi villaggi agricoli e poi le città.

Lo stesso racconto biblico contenuto nella Genesi lo testimonia perfettamente. Caino è "lavoratore del suolo" e Abele "pastore di greggi". Il Signore gradisce il dono di Abele, ma non quello di Caino e da qui scaturisce l'odio di quest'ultimo nei confronti del fratello. Dopo aver compiuto il suo delitto, Caino verrà isolato e condannato da Dio a girovagare, ma sarà proprio lui, agricoltore, fratricida e maledetto dal

Signore, a fondare la prima città della storia: Enoch, dal nome di suo figlio. Ma la vicenda non si chiude qui, perché saranno i discendenti di Caino a creare la divisione del lavoro e le specializzazioni professionali, tutti aspetti che evidentemente derivano direttamente dall'invenzione dell'agricoltura e dall'urbanizzazione.[12]

Caino, quindi, fu maledetto ancor prima di fondare la sua città, mentre quasi tutti i suoi emulatori subiranno la stessa sorte soltanto dopo aver compiuto l'insano gesto di innalzare le mura di una nuova città. Ma tutto questo rapporto conflittuale con gli dèi di turno e con la natura circostante ruota intorno alla questione del cibo e al modo per procurarselo. Dentro le mura della città non si caccia, non si raccolgono frutti spontanei, non si fanno pascolare i greggi e nemmeno si coltiva la terra, che già potrebbe creare qualche problema. In città si va dal macellaio, dall'ortolano, dal caciottaro e perfino dal fornaio, oltraggio duplice di chi nemmeno si prende la briga di seminare e coltivare, ma si limita a consumare i frutti delle ferite alla terra che qualcun altro ha inferto.

Proprio questa assoluta dipendenza da territori vicini e progressivamente sempre più lontani, in relazione all'incremento dimensionale della stessa città, finisce per determinare il sistema di potere interno al centro urbano. Il controllo e la gestione dei canali di approvvigionamento sono gli elementi centrali della dinamica politica, anzi il concetto stesso di politica nasce intorno al tema del cibo. È l'efficienza del sistema annonario a determinare l'ascesa o il declino della classe dirigente di una città.

Ecco che molti miti di fondazione partono da un episodio legato al cibo. Per noi italiani, i due più importanti hanno a che fare con Roma. Il primo è quello in cui Virgilio ci spiega in che modo Enea decide il luogo in cui costruire le mura della sua città, Lavinio:

> Enea e i primi capi e il leggiadro Iulo
> distendono i corpi sotto i rami d'un alto albero:
> imbandiscono le vivande, e tra l'erba sottopongono ai cibi
> focacce di frumento (così Giove ispirava),
> e ricolmano il piatto cereale con frutti selvatici.
> Allora divorato il resto, quando la penuria di cibo
> spinse a volgere i morsi nella pasta sottile di Cerere
> e a violare con la mano e con audaci mascelle il cerchio
> della fatale focaccia, e a non risparmiarne i larghi riquadri,

Oh, divoriamo anche le mense! esclamò Iulo,
scherzando, e null'altro. La frase ascoltata per prima
portò la fine degli affanni, e per prima il padre la colse
dal labbro del figlio e la impresse nel cuore ispirato dal nume.
Subito disse: Salve, o terra a me dovuta dai fati,
e salute a voi, o fidi Penati di Troia:
qui la casa, questa la patria. Infatti il padre
Anchise mi lasciò, ora rammento, tali segreti del fato:
quando, o figlio, giunto a ignote contrade, la fame,
consumati i cibi, ti costringerà a divorare le mense,
allora, stanco, ricorda di sperare le case e di fondare lì
le prime dimore e di costruire le fondamenta e le mura.
Questa era la fame; questa ci attendeva per ultima
a mettere fine ai travagli.
Perciò avanti, e lieti, col primo raggio del sole,
esploriamo i luoghi, quali uomini li abitino, dove
le mura della gente, e dal porto dirigiamoci in direzioni
diverse. Ora libate a Giove le coppe, e con preghiere
invocate il padre Anchise, e riponete i vini sulle mense.[13]

Questo brano dell'*Eneide,* frequentemente citato, anzi stracitato, quasi sempre a vanvera, ci fornisce alcune informazioni sul pasto dei Romani nel I secolo a.C., basato su focacce di farina di frumento (dato non irrilevante) e possibilmente su alcuni condimenti per insaporirle, ma soprattutto ci dice che per fondare una città era necessario prima di tutto garantirsi un continuo rifornimento alimentare. La città è costantemente affamata di cibo e di uomini, è un enorme tritacarne che divora risorse senza fermarsi mai. Virgilio ci tiene a informarci che le focacce sono fatte di farina di frumento e non come erano soliti fare i Romani, con cereali minori quali il farro e il miglio; come vedremo meglio tra poco, questo legame tra il frumento e la città è altamente simbolico, ma risponde anche a una precisa esigenza di sicurezza alimentare.

L'altra leggenda, ovviamente, è quella della fondazione di Roma, che peraltro deriva direttamente da questa, dal momento che Rea Silvia, madre di Romolo e Remo, era discendente di Ascanio, figlio di Enea, e a sua volta fondatore di Alba Longa. Nel caso di Roma, il legame con il cibo e in particolare con la coltivazione dei cereali è ancora più forte. Il nome stesso *urbe* deriverebbe da *urvum,* vale a dire la parte più importante dell'aratro con il quale si traccia il solco nella terra per poi seminarla. E proprio

intorno al solco sacro che segna il confine della città (*pomerium*), come si sa, si gioca tutto il tragico destino dei due gemelli.[14]

Nel mondo e nella cultura romana era ben chiaro il ruolo della città e il suo rapporto simbiotico con il terreno coltivato, che in qualche modo distingueva la civiltà dalla barbarie. È la città, con il suo insaziabile appetito, a costringere l'uomo civile a sviluppare al massimo l'agricoltura, a cercare le migliori tecniche di coltivazione e di gestione dell'azienda agricola. Ma proprio questa dipendenza dell'una dall'altra (e viceversa) impone anche un controllo sulla qualità del cibo che viene introdotto in città, non solo sulla quantità. Non basta sfamare i cittadini, ma è necessario che il cibo sia sano e questo risultato è raggiungibile solo garantendo al mercato urbano i prodotti alimentari in grado di determinare una condizione privilegiata. Il privilegio dei cittadini, che pretendono il pane bianco e la carne migliore, è il primo strumento di garanzia sulla non pericolosità del cibo stesso. Tale aspetto si consolida già all'epoca della Repubblica romana, ma si manterrà praticamente intatto fino alle soglie dell'industrializzazione. Proprio da qui deriva tutta la dialettica tra cittadini e contadini che attraversa l'antichità, il Medioevo e l'Età moderna. Una dialettica sempre conflittuale, spesso aspra e a volte violenta. Il contadino aspira a diventare cittadino, mai viceversa, perché in città esiste la possibilità, almeno teorica, di cambiare il proprio status sociale, mentre in campagna non c'è modo di modificare il proprio destino stabilito alla nascita: chi nasce figlio di contadini, morirà contadino. Ma oltre a questo, la città è il luogo nel quale si mangia senza faticare, semplicemente pagando, e soprattutto è il luogo nel quale si mangiano i cibi migliori, i più strani, i più esotici, i più elaborati e i più rari.

Quando i frigoriferi, la pastorizzazione e tutte le altre tecniche di conservazione si saranno definitivamente affermate, questa distinzione qualitativa tra dieta di città e dieta di campagna perderà molte delle sue ragioni d'essere. Ma non sparirà mai del tutto, perché comunque la città resta il luogo delle opportunità e del consumo di lusso. E le prossime pagine lo dimostreranno, con tutte le contraddizioni e le assurdità che lo sviluppo scientifico porrà su questo cammino.

6. Cfr. L. Mumford, *La città nella storia,* Milano, 1963, vol. I, p. 16.

7. M. Sahlins, *L'economia dell'età della pietra,* Milano, 2020.
8. Y.N. Harari, *Sapiens. Da animali a dèi,* Milano, 2017, p. 108.
9. Ivi, p. 112.
10. Cfr. Sahlins, *op. cit.*, p. 77.
11. Cfr. C. Levi-Strauss, *Il crudo e il cotto*, Milano, 2016, pp. 145-146.
12. Cfr. Genesi, 4:1-22.
13. Virgilio, *Eineide,* Libro VII, trad. L. Canali, Milano, 2017, pp. 402-403.
14. Cfr. J. Giacone Deangeli (a cura di), *L. Anneo Floro, Epitome e frammenti,* Torino, 1969, pp. 301-639.

Capitolo 2

IL MEDICO IN CUCINA

Per stabilire se un cibo sia pericoloso o meno serve sostanzialmente una cosa: l'esperienza. È il ricordo di ciò che è successo dopo aver ingerito un alimento con un particolare aspetto, odore e sapore a determinare la fiducia o la sfiducia nei confronti di quel prodotto e, per analogia, nei confronti di tutto ciò che abbia quell'aspetto, quel sapore e quell'odore. Se si è fortunati e quindi si ingerisce qualcosa di semplicemente tossico, ce la si caverà con qualche problema di stomaco o intestinale. Se invece si è sfortunati, quel cibo potrebbe essere proprio velenoso e allora della nostra disgraziata esperienza potranno fare tesoro solo i membri del nostro gruppo. Per l'uomo e, di fatto, per tutti gli animali sociali, è sempre andata così. Addirittura, si è creata la leggenda secondo la quale alcuni mammiferi che vivono in gruppo, in particolare i ratti, avrebbero alcuni soggetti che svolgono proprio la funzione di assaggiatori, i quali, di fronte a un cibo nuovo, devono nutrirsene per primi e solo dopo alcune ore senza conseguenze anche il resto del branco può sfamarsi. Si tratta di una leggenda, appunto, peraltro molto antica e molto diffusa, ma che dimostra come non sia possibile uscire dalla trappola dell'esperienza in assenza di conoscenze scientifiche consolidate.

E siccome il cibo è qualcosa che per svolgere la sua funzione energetica deve essere introdotto nel corpo, la scienza deputata a stabilirne la salubrità o la nocività non può che essere quella medica. Quindi, da quando esiste

qualcosa che possiamo definire “scienza medica”, chi l’ha praticata si è occupato in maniera assidua di cibo.

Per noi occidentali il punto di partenza di questo percorso non può che situarsi nella Grecia antica e il personaggio centrale non può che essere Ippocrate di Cos, vissuto tra il V e il IV secolo a.C. Sia chiaro, Ippocrate non fu il primo medico, anzi, la ricerca storica ha dimostrato come lui stesso si sia formato in Egitto, attingendo a piene mani da quella tradizione medica che alla sua epoca era già millenaria. Il suo contributo fondamentale resta quello di aver rivoluzionato il concetto di medicina, tradizionalmente associata con la teurgia e la filosofia, innalzandola al ruolo di professione. In particolare, ebbe il merito di far avanzare lo studio sistematico della medicina clinica, riassumendo le conoscenze mediche delle scuole precedenti, e di descrivere le pratiche per i medici attraverso il *Corpus Hippocraticum* e altre opere.[15]

Senza addentrarci troppo nelle sue opere e nella sua dottrina, per quanto riguarda il cibo, il punto centrale della medicina ippocratica era la famosa Teoria degli umori, che in realtà venne descritta per la prima volta dal suo allievo e genero Polibo nel *De natura Hominis*.[16] Tale teoria influenzerà la scienza medica per circa due millenni e, di conseguenza, tutte le convinzioni legate alla dietetica in qualche modo ne saranno condizionate fino alla rivoluzione scientifica e in alcuni casi anche oltre.[17]

Cercando di semplificare al massimo, secondo la teoria umorale, il nostro corpo sarebbe governato da quattro umori: sangue, bile gialla, bile nera, flegma. Essi condurrebbero alla salute (eucrasia) nel caso in cui siano in equilibrio, alla malattia (discrasia) nel caso opposto. Di fatto, questo approccio rappresenta il più antico tentativo, nel mondo occidentale, di fornire una spiegazione eziologica dell’insorgenza delle malattie, superando la concezione superstiziosa, magica o religiosa.[18]

Le radici filosofiche della visione di Ippocrate sono da ricercare nel VI secolo a.C., quando Anassimene di Mileto introdusse nel pensiero greco la teoria dei quattro elementi fondamentali (aria, acqua, fuoco e terra) che costituirebbero la totalità del mondo. Un secolo più tardi Empedocle diede corpo a questa teoria, sostenendo che la realtà fenomenica, caratterizzata da una continua mutevolezza, è composta da elementi immutabili, da lui denominati “radici”. Ogni radice possiede una coppia di attributi: il fuoco è

caldo e secco; l'acqua fredda e umida; la terra fredda e secca; l'aria calda e umida.[19] Per la verità, il primo che tentò di applicare questa teoria alla natura umana fu Alcmeone, membro della scuola pitagorica, circa un secolo prima della nascita di Ippocrate, ma fu solo con il medico di Cos che si arrivò a una sistematizzazione completa.[20]

Nell'opera di Ippocrate i quattro umori base avrebbero un'automatica corrispondenza con gli elementi della natura: la terra corrisponderebbe alla bile nera che ha sede nella milza, il fuoco corrisponderebbe alla bile gialla (detta anche collera) che ha sede nel fegato, l'acqua alla flemma (o flegma) che ha sede nella testa, l'aria al sangue la cui sede è il cuore. Il numero quattro si basava tra l'altro sul principio pitagorico della *tetraktys* posto a fondamento di ogni fenomeno della natura, per cui alle quattro qualità elementari (secco, freddo, umido e caldo) corrispondono le quattro stagioni (autunno, inverno, primavera ed estate), le quattro età della vita (infanzia, giovinezza, maturità e vecchiaia) e i quattro momenti della giornata (mattino, meriggio, sera e notte). Gli umori, di conseguenza, sono soggetti a prevalere o a diminuire a seconda del periodo: il sangue, ad esempio, prevale in primavera, la bile gialla in estate, la flemma in autunno e la bile nera in inverno.[21] Per dirla con le parole dello stesso Ippocrate:

> Il corpo dell'uomo ha in sé sangue, flegma, bile gialla e nera; questi costituiscono la natura del suo corpo e per causa loro soffre o è sano. È dunque sano soprattutto quando questi componenti si trovino reciprocamente ben temperati per proprietà e quantità, e la mescolanza sia completa. Soffre invece quando uno di essi sia in difetto o in eccesso, o si separi nel corpo e non sia temperato con tutti gli altri.[22]

Da tutto ciò discende una sorta di dietologia finalizzata a mantenere in equilibrio i quattro elementi e quindi in salute il corpo, attraverso un'alimentazione bilanciata e adeguata alle diverse stagioni e alle diverse età del soggetto. D'altro canto, poiché ogni malattia è causata da uno squilibro tra gli elementi, l'alimentazione diventa anche la prima medicina per ricostituire l'equilibrio iniziale. Non a caso, una delle più importanti massime ippocratiche era proprio: "Fa che il cibo sia la tua medicina e che la medicina sia il tuo cibo".[23] Poiché il corpo tende naturalmente all'equilibrio e quindi alla salute, il compito del medico è solo quello di assecondare tale tendenza e in qualche modo contrastare quelle forze esterne che hanno provocato lo squilibrio.[24]

Sei secoli dopo Ippocrate, questa tradizione medica e filosofica venne ripresa e in buona misura anche aggiornata e rinverdita da Galeno di Pergamo (129-201 d.C.). L'opera del grande medico romano sarà destinata a esercitare un'egemonia pressoché incontrastata ancora ben dopo la rivoluzione scientifica di Galileo e Newton, grossomodo fino all'affermazione del pensiero illuminista. Una teoria, quella umorale, sostanzialmente sbagliata e costantemente smentita dalle esperienze che i medici stessi e i cerusici facevano sul campo, ma che ha continuato a dominare il pensiero e la dottrina per circa 1.600 anni. È difficile spiegare i motivi di una così lunga supremazia da parte di un paradigma teorico completamente errato; per dirla con Carlo Cipolla: "si tratta di uno dei più affascinanti problemi della storia culturale dell'Europa".[25] Certo, l'indubbia eleganza del modello e la sua semplicità formale, unita alla sua coerenza interna, lo rendevano difficilmente attaccabile, ma, come detto, l'esperienza quotidiana di chi si occupava della salute degli uomini smentiva sistematicamente la teoria umorale.[26] Anzi, il paradosso di questa vicenda è che più la pratica smentiva la teoria e più quest'ultima ne usciva rafforzata, dal momento che nessuno, partendo da quelle esperienze, era in grado di proporre una alternativa.

Eppure, alcuni modelli alternativi vennero proposti nel corso del XVI e XVII secolo, come quello basato sui tre principi avanzato da Paracelso (1493-1541),[27] o la radicale critica alla medicina galenica di Andrea Vesalio (1514-1564).[28] Ma tali approcci, pur essendo estremamente solidi e supportati da puntuali osservazioni cliniche, non riuscirono a spazzare via del tutto la visione galenica, come in un certo senso avrebbero voluto fare.

A ogni modo, le pratiche igieniche, la descrizione del processo digestivo e quindi i concetti alimentari continuarono a essere condizionati dalle teorie galeniche. Secondo il medico vissuto nel II secolo d.C., la digestione era una sorta di seconda cottura del cibo e di conseguenza lo stomaco era una specie di forno, il cui calore, proveniente dal cuore, andava sempre preservato, in particolare dopo i pasti.[29] Questa visione sarà alla base di tutte le prescrizioni di carattere dietetico nel corso del Medioevo e dell'Età moderna, alcune delle quali, peraltro, sono sopravvissute fino ai giorni nostri, a dimostrazione di come alcune prassi potessero essere

corrette anche se supportate da teorie prive di qualsiasi fondamento scientifico.

Nel Medioevo, la tradizione medica islamica ed ebraica, pur essendo entrambe molto più legate all'osservazione diretta, non si discostarono dalla teoria galenica, così come la celebre Scuola Salernitana, anch'essa votata a un'estrema concretezza, non mise mai in discussione la validità dell'approccio umorale. Del resto, tale teoria si presentava, da un lato, come altamente individualistica, poiché si diceva che ogni paziente possedesse una propria composizione di umori diversa da tutti gli altri; ma, dall'altro, adottava un approccio per così dire olistico alla terapia, enfatizzando il legame tra processi psichici e quelli fisici.[30]

Proprio la Scuola Salernitana poneva la dieta al di sopra di ogni altro strumento in possesso del medico per preservare o ripristinare la salute del paziente: "A tutti raccomando il rispettar la dieta, il loro serbando consueto vivere. La dieta è poi metà del medicar e chi lei non apprezza, quando sano, mal regge, e infermo poi non ben si cura".[31] E non è un caso, quindi, se degli oltre cento articoli di cui si compone la Regola Salernitana, almeno cinquanta hanno a che fare con il cibo, con le bevande e sul modo corretto per prepararli e consumarli. Non solo, ma ci si occupa anche di come comportarsi in caso di abuso o di assunzione di cibi guasti e quindi pericolosi per la salute. Rifacendosi direttamente alla tradizione ippocratica, integrandola con la medicina araba ed ebraica, la Scuola Salernitana divenne il principale punto di riferimento per quanto riguarda la pratica medica dal XII al XVIII secolo.[32]

Tutto questo condusse alla costruzione di una gastronomia ostinatamente alla ricerca dell'equilibrio tra i sapori e anche tra i colori all'interno dei singoli piatti. Parliamoci chiaro, ci stiamo riferendo solo alla cucina di chi si poteva permettere di scegliere cosa mettere in tavola ogni giorno, ma per la stragrande maggioranza degli europei il problema non era cosa mangiare, ma se mangiare. Le ricette medievali e rinascimentali per essere considerate corrette dal punto di vista sanitario e quindi buone, dovevano contenere tutti e quattro i sapori (dolce, salato, amaro e acido), i quali, a loro volta, rappresentavano i quattro umori. Per fortuna di quei cuochi, l'umami non esisteva ancora, almeno in Europa, perché avrebbe messo in crisi la perfetta correttezza formale dell'intera teoria umorale…[33]

Per tutto il Medioevo e il Rinascimento era convinzione generale che ciò che faceva bene, perché conteneva in maniera equilibrata tutti i sapori, fosse anche buono e viceversa. Quindi, anche se era oggettivamente difficile, se non impossibile, raggiungere tale equilibrio, lo sforzo dei cuochi doveva andare in tale direzione. La tavola dei signori era fatta per stupire, ma anche per rendere più forti e più sani coloro che se ne nutrivano. Il risultato, ovviamente, era una cucina molto lontana dai nostri gusti attuali, ma che ci dice molto sull'influenza della medicina sui modelli alimentari nelle varie epoche.

Tale influenza non riguardava solo gli elaborati menù degli strati più elevati della società di Ancien Régime, ma condizionava anche la dieta dei cittadini meno facoltosi. Come al solito, i contadini erano poco o per nulla toccati da questi elementi culturali nelle loro scelte alimentari e di fatto si limitavano a mangiare quello che producevano a parte la quota che veniva portata in città.[34] I medici avevano giurisdizione sul mercato alimentare urbano: erano loro a decidere cosa facesse bene e cosa no, a determinare le caratteristiche che doveva avere una verdura o un tipo di carne prima di essere immessa sul mercato e a stabilire quali odori o colori ne precludevano la commerciabilità. Come detto, in città non si produceva il cibo, ci si limitava a trasformarlo, e quindi, non avendo nemmeno il controllo totale sulle filiere, era necessario che le autorità pubbliche, facendo perno sulle competenze mediche, ne certificassero la non pericolosità.

Il legame tra medicina e politica in campo alimentare divenne progressivamente più stretto, fino ai giorni nostri, come dimostrano alcune campagne decisamente ideologiche tipo la guerra all'olio di palma o il bando nei confronti degli Ogm. Del resto, oggi tutta la popolazione mondiale vive la condizione di non poter controllare la filiera alimentare che porta il cibo sulla propria tavola, nemmeno i contadini in un certo senso, ed è quindi logico che il ruolo della politica e quello della medicina siano esponenzialmente aumentati.

Il medico in cucina, come abbiamo visto, si è sempre mosso con una certa disinvoltura, un po' come se si sentisse a casa sua e in un certo senso lo era fin dai tempi di Ippocrate. L'avvento del metodo scientifico non ha modificato questo approccio, anzi, semmai lo ha rafforzato e, con un

apparente paradosso, lo ha reso più instabile, nel senso che i precetti dietetici impartiti dalla scienza medica sono cambiati molto più rapidamente di quanto non sia avvenuto durante l'egemonia galenica. Il paradosso, quindi è solo apparente: fino a quando la medicina ha potuto contare su un corpo dottrinale solido e autorevole, gli orientamenti generali sono rimasti di fatto immutati. Quando a questo apparato teorico si è sostituito un metodo basato su approssimazioni successive è chiaro che le indicazioni dietetiche dei medici tendevano a modificarsi con una certa frequenza.

Del resto, la medicina scientifica ha circa due secoli di vita e il fatto che oggi si stia assistendo al ritorno di pratiche mediche antiche, basate proprio su quelle convinzioni prescientifiche che abbiamo sommariamente descritto, è senz'altro un fatto suggestivo e che andrebbe studiato con attenzione, anche perché ci sono non pochi riflessi nelle vicende che stiamo narrando.

Però c'è anche dell'altro. Come accennato, il nodo centrale, vorrei dire gordiano, di tutta questa vicenda non sta nelle aule delle facoltà di medicina, nei teatri anatomici o nei laboratori scientifici, ma appunto nel rapporto non sempre trasparente tra scienza e politica. Come vedremo, questo problema si poneva anche nel periodo galenico, se così lo vogliamo chiamare, ma è diventato via via più rilevante dal momento in cui la medicina si è definitivamente affrancata dai suoi orpelli filosofici e in alcuni casi magici. Nel corso del XIX secolo, la medicina perde la sua dimensione filosofica e ne acquista una ancora più potente: quella ideologica. Se nel Medioevo e nel Rinascimento erano le corporazioni urbane che cercavano nella medicina la legittimazione sanitaria dei loro monopoli locali, dopo la Rivoluzione industriale saranno le imprese e le *lobbies* a chiedere la certificazione della maggiore qualità dei loro prodotti alle università e agli istituti di ricerca. Ed esattamente oggi come allora, la politica funge spesso da camera di compensazione o da cassa di risonanza rispetto a queste pressioni economiche. Intendiamoci, non sto dicendo che ogni volta che un medico fornisce indicazioni sui pericoli connessi al consumo di un determinato cibo, lo faccia in quanto sottoposto a pressioni economiche da parte dei produttori concorrenti, ma vedremo come molte campagne e molte ricerche risultino fortemente orientate in senso politico

ed economico, nelle città medievali come sui mass media e sui social network del XXI secolo.

15. Cfr. M. Fioranelli e P. Zullino, *Io, Ippocrate di Kos,* Bari-Roma, 2008, pp. 37-40.
16. Cfr. P. Annese, *Il commento di Galeno al "De natura hominis" di Ippocrate,* in S. Fortuna (a cura di), *Sulla tradizione indiretta dei testi medici greci. Atti del IV Seminario internazionale di Siena, Certosa di Pontignano, 3-4 giugno 2011,* Pisa, 2012, pp. 59-70.
17. Cfr. A. Jori, *Medicina e medici nell'antica Grecia. Saggio sul "Perì téchnes" ippocratico,* Bologna, 1996, pp. 23-24.
18. Cfr. N. Ubaldo, *Atlante illustrato di filosofia,* Firenze, 2000, p. 82.
19. Cfr. C. Tugnoli, *Zooantropologia: storia, etica e pedagogia dell'interazione uomo/animale,* Milano, 2003, pp. 97-99.
20. Cfr. M. Vegetti (a cura di), *La natura dell'uomo,* in *Opere di Ippocrate,* Torino, 1976, pp. 439-442.
21. Ivi, pp. 401-409.
22. Ivi, p. 439.
23. Fioranelli e Zullino, *op. cit.*, p. 32.
24. Cfr. F. Lopez, *Il pensiero olistico di Ippocrate. Percorsi di ragionamento e testimonianze,* Cosenza, 2004, pp. 141-145.
25. C.M. Cipolla, *Miasmi e umori,* Bologna, 2004, p. 15.
26. *Ibidem.*
27. Cfr. C. Webster, *Paracelso. Magia, medicina e profezia alla fine dei tempi,* Milano, 2016.
28. Cfr. W. Cushing, *A Bio-Bibliography of Andreas Vesalius,* North Haven (Conn.), 1962.
29. Cfr. V. Boudon-Millot, *Galeno di Pergamo. Un medico greco a Roma,* Roma, 2020, pp. 80-82.
30. Cfr. G. Armocida, *Storia della medicina,* Milano, 1993, pp. 304-377.
31. F. Gherli (a cura di), *La regola sanitaria salernitana,* Roma, 1993, p. 15.
32. Ivi, pp. 9-13.
33. L'umami fu scoperto solo nel 1908 dal medico giapponese Kikunae Ikeda, cfr. A.E. Backhouse, *The Lexical Field of Taste. A Semantic Study of Japanese Taste Terms,* Cambridge, 2005.
34. Cfr. M. Montanari, *La fame e l'abbondanza,* Bari-Roma, 2004.

Capitolo 3

DALL'ALTARE ALLA CUCINA

Nel diffondere fobie e idiosincrasie, quasi sempre immotivate, sul cibo, peggio dei medici hanno fatto solo i preti. Con un'ulteriore aggravante, a dir la verità: i medici hanno cercato per circa duemila anni di adattare i riscontri sperimentali alle strampalate teorie umorali di Ippocrate prima e di Galeno poi, mentre i preti modificavano l'interpretazione dei testi sacri, piegandola di volta in volta alle nuove scoperte e all'arrivo di nuovi prodotti. Insomma, gli scienziati sono stati a lungo dogmatici, mentre coloro che traevano la propria autorevolezza da un insieme di dogmi, non esitavano ad aggiustarli e a metterli a disposizione del miglior offerente. Intendiamoci, questa paradossale e imbarazzante situazione riguarda in particolare l'Occidente cristiano, ma concerne di fatto tutte le grandi religioni monoteiste. Diciamo però che le gerarchie cristiane si sono dimostrate più flessibili delle altre, di quelle ebraiche e islamiche in particolare, nel modificare la dottrina in materia alimentare. E ovviamente parleremo soprattutto di questo, essendo l'Europa e in generale l'Occidente le principali aree geografiche delle quali ci occuperemo nelle prossime pagine.

Però dobbiamo fare un accenno anche a quello che è successo prima della nascita di Cristo, perché la tendenza di sacerdoti, sciamani, stregoni e altri ancora a mettere il naso in quello che si porta in tavola è decisamente più antica. Anzi, come si è già detto nel capitolo 1, in qualche modo ha a che fare con la nascita delle prime città, quando l'uomo si trovò ad

affrontare problemi del tutto nuovi e forse proprio per questo cominciò a costruirsi una spiritualità diversa dalla precedente, nella quale il culto dei morti e l'ossessione del cibo giocavano un ruolo fondamentale.[35] E non è un caso se nelle civiltà più antiche la prima forma di celebrazione liturgica ruoti intorno al sacrificio. Così come non è un caso se, ad esempio, proprio "il sacrificio è uno dei fili rossi che innerva tutta la Bibbia, dai primi capitoli della Genesi (si veda la storia di Caino e Abele) fino al Nuovo Testamento dominato dal sacrificio di Gesù".[36] Offrire cibo agli dèi era la cosa più spirituale, ma anche più strumentale, che si potesse fare. Però, c'era modo e modo per farlo e i sacerdoti erano lì per insegnarlo ai poveri umani, di frequente in balìa dei capricci di divinità spesso rancorose e quasi sempre imprevedibili, per cui non era proprio il caso di indispettirli con offerte sbagliate e proposte in maniera non corretta.

Così, il banchetto o il pasto rituale sono rimasti fino ai giorni nostri la forma liturgica più praticata da tutte le religioni. E da qui discendono una serie di principi alimentari che devono essere rispettati durante tali celebrazioni, ma alle quali bisogna tendere anche in tutti gli altri pasti.[37] Insomma, senza voler semplificare troppo, ma anche senza volerla fare troppo lunga, si può dire che uno degli ambiti nei quali la religione si è esercitata maggiormente e più a lungo è proprio quello alimentare, più ancora di quello sessuale, ambito nel quale prima del cristianesimo vigeva una certa *deregulation.* Il pane, la carne, i pesci, le bevande, i condimenti divennero sempre più spesso elementi simbolici e al tempo stesso strumenti di rappresentazione e di controllo. Da questo punto di vista la regolamentazione del consumo di cibo è un pezzo importante dell'identità di ogni religione. Si pensi alla proibizione della carne di maiale per musulmani ed ebrei, così come il divieto delle bevande alcoliche sempre per i musulmani o quello della carne bovina per gli indù. Non solo, ma musulmani e soprattutto ebrei arrivano a imporre precise metodologie di macellazione degli animali e perfino dei sistemi di cottura e delle incompatibilità tra alcuni ingredienti all'interno di ogni singola ricetta.

Dare una spiegazione razionale e logica a molti divieti e a molte prescrizioni alimentari di carattere religioso non è per nulla semplice. Anzi, il dibattito tra antropologi, storici e gli stessi studiosi di testi sacri è molto serrato[38] e spesso prevale una lettura di tipo funzionale: un divieto

alimentare religioso è il frutto di un preciso contesto ambientale ed economico nel quale quella religione è nata e si è sviluppata. Per cui, ad esempio, il maiale era poco o per nulla adatto all'economia prevalentemente pastorale e nomade dei popoli mediorientali, all'interno della quale si sono affermate la religione ebraica prima e quella islamica poi.

Come tutti sappiamo, per i cristiani la gola è uno dei peccati capitali, anzi, il primo dei peccati capitali nella classica enunciazione: gola, lussuria, avarizia, malinconia, ira, accidia e superbia. Non solo, ma la gola è anche il peccato originale dal quale discendono tutti i guai per il genere umano: se solo Eva fosse riuscita a resistere alla tentazione di mangiare la mela proibita, infatti, ce ne staremmo ancora tutti belli comodi e felici nel Paradiso Terrestre. Ma la codificazione, se così la vogliamo chiamare, di questo peccato è stata molto faticosa e per nulla coerente. In linea del tutto generale, il peccato di gola si sostanzia nel mangiare più di quanto sarebbe necessario per vivere, quindi, sempre in termini generali, ogni eccesso alimentare andrebbe punito come peccato. Il fatto è che determinare la giusta quantità di cibo da assumere è tutt'altro che semplice: dipende dall'età, dal sesso, dalla professione del soggetto; ma dipende anche dal suo stato di salute e dalle sue necessità specifiche in un particolare momento. Per questo la dottrina intorno al peccato di gola si è evoluta e si è progressivamente complicata nel corso dei secoli. Il primo a darne una descrizione circostanziata fu papa Gregorio Magno tra il VI e VII secolo d.C. e bisogna dire che la sua tassonomia non manca di sorprendere: a parte l'ovvio caso di colui che mangia troppo in rapporto ai propri bisogni fisiologici, o di chi mangia con avidità, di chi predilige ricette sfarzose, alimenti ricchi e vivande raffinate, il peccato di gola si manifesta anche quando si mangia lontano dai pasti o se ne anticipa l'ora.[39]

Nella classificazione di Gregorio Magno è abbastanza evidente l'influenza della vita monastica, soprattutto per quanto riguarda la questione degli orari dei pasti e del divieto di anticiparne il momento. E fra l'altro, nella vita secolare, al di fuori dei monasteri dove le regole impongono anche gli orari e le modalità dei pasti, la determinazione dell'orario nel quale pranzare o cenare risulta essere un affare terribilmente complicato.[40] Resta il fatto che le regole monastiche svolgevano in qualche modo il

compito di fornire un modello di vita teoricamente perfetto e al quale dovevano tendere anche coloro che vivevano al secolo.

Alle paure generate dal cibo in quanto pericoloso per il fisico, quindi, si aggiungevano quelle generate dal cibo pericoloso per l'anima. Le due cose spesso andavano di pari passo, ma non necessariamente, anzi, sembra esserci una progressiva divaricazione tra i due livelli, che porta la religione, in particolare quella cristiana, a preoccuparsi per gli effetti sul comportamento di chi assume certi cibi, più che sulla loro pericolosità in senso stretto. Da questo punto di vista, l'attenzione maggiore viene riservata all'alcol, il cui consumo eccessivo può provocare "discorsi blasfemi, oscenità, loquacità eccessiva, violenza".[41] Insomma, dal peccato di gola possono derivare altri peccati capitali tutto sommato ben più gravi, come l'ira, l'accidia e la lussuria.

Posto che la via che conduce al Paradiso, o quantomeno al Purgatorio, passa anche per l'astinenza, totale, parziale o intermittente, da certi cibi e da certe bevande, la compilazione di questo elenco, delle deroghe e delle clausole speciali, impegnerà catechisti e studiosi delle sacre scritture per parecchi secoli, in pratica dal Medioevo ai giorni nostri. Il problema si poneva soprattutto quando arrivavano cibi nuovi da terre da poco scoperte, come nel caso dell'America nel XVI secolo, o attraverso scambi commerciali di prodotti fino a quel momento sconosciuti, come nel caso del caffè, sempre nel corso del XVI secolo. Il Cinquecento, in effetti, rappresenta un autentico spartiacque nella storia alimentare europea e quindi anche la dottrina cristiana dovette in qualche modo prendere in considerazione questa offerta di cibi e bevande in rapida espansione e in altrettanto rapido cambiamento.

La regola generale, come abbiamo visto, è che un cibo nuovo genera sospetto e in alcuni casi vera e propria repulsione. A tale regola non si sottraggono neppure i precetti religiosi. Del resto, è comprensibile che una classificazione, ormai consolidata, in grado di stabilire con precisione se e quando un cibo possa essere consumato senza correre il rischio di finire all'inferno, entri in crisi nel momento in cui appare un nuovo prodotto da riconoscere. Quando questo avviene, dopo un primo periodo di sconcerto e di divieto assoluto, di solito si procede per analogia: se il nuovo cibo assomiglia a uno già conosciuto e classificato si tende ad applicarvi le

stesse limitazioni. Ad esempio, il tacchino assomiglia ai già noti pennuti da cortile e quindi subisce le stesse limitazioni nei giorni di vigilia e durante la quaresima. Ma, per contro, il cioccolato come va classificato? Questo sarà un tema che appassionerà in egual misura naturisti e teologi per circa duecento anni. Per i primi, ci penserà Linneo a mettere il cacao nella giusta classe di vegetali, ma bisognerà attendere il 1753, due secoli e mezzo dopo la scoperta dell'America. Il grande biologo svedese darà anche un nuovo nome alla pianta, *Theobroma cacao,* vale a dire "cibo degli dèi".[42] Fino a quel momento la pianta del cacao era di difficile classificazione e di difficile denominazione, tanto che aveva prevalso a lungo il nome pseudoscientifico di *Amigdala pecuniaria,* cioè "mandorla monetaria", riferendosi all'uso di strumento di scambio che ne facevano i popoli precolombiani.

Per i teologi il tema del cacao fu ancora più difficile e per certi versi doloroso. Tanto che venne più volte chiamato in causa il papa per dirimere la questione. Il problema era quello classico, vale a dire se il consumo di cioccolata rompesse il digiuno eucaristico. In pratica questa diatriba religiosa si trascinò per tutto il XVII secolo. Poiché la cioccolata si consumava esclusivamente come bevanda, vi era chi la considerava alla stregua dell'acqua e del vino e quindi non proibita nei giorni di digiuno e chi invece ne sottolineava la capacità nutriente e soprattutto riscaldante e per questo la considerava un alimento a tutti gli effetti. Non aiutava la moda spagnola e in parte italiana, di preparare la cioccolata utilizzando anche ricette complesse, che comprendevano l'uso di spezie, nocciole, mandorle, latte, zucchero e perfino uova. Il risultato era spesso un prodotto decisamente denso e quindi ben lontano come consistenza dall'acqua e dal vino.

Del resto, già alla fine del XVI secolo il medico spagnolo Juan de Cardenas sosteneva che la cioccolata, in virtù delle sue proprietà nutritive, rompesse completamente il digiuno: "in base alle regole della buona teologia e della medicina",[43] gettando quindi le basi per il mostruoso connubio tra medici e sacerdoti in materia alimentare. Ma dopo queste prime schermaglie, il dibattito viene ufficialmente avviato nel 1636, quando l'erudito spagnolo Antonio de Léon Pinelo pubblica la sua *Questione morale se il cioccolato rompe il digiuno ecclesiastico.*[44] In questo lungo e

ponderoso trattato, Léon Pinelo, passa in rassegna le ragioni per cui la cioccolata va considerata una bevanda, le confuta analiticamente e conclude che se bevuta una volta al giorno in modica quantità non infrange la regola, però ne fa perdere il senso religioso. La cioccolata diventa l'ennesimo pretesto per il secolare contrasto tra gesuiti e domenicani: con i primi che in genere propendono per permettere il consumo di cioccolata anche nei tempi di digiuno e con i secondi, di conseguenza, decisamente contrari. Gli schieramenti sono così palesi che a un certo punto si diffonde la diceria secondo la quale i gesuiti sarebbero favorevoli alla cioccolata per interesse economico, in quanto in Brasile avevano molte piantagioni di cacao.[45] Al di là delle malelingue, sono molti i pensatori e i teologi che concordano con gli eredi di sant'Ignazio, ma ovviamente il più risoluto sarà proprio il gesuita Tommaso Strozzi, che nel 1689 pubblica a Napoli un poema in esametri latini sulla questione.[46] E paradossalmente risultano più severi parecchi medici, che nei loro trattati non dubitano di catalogare la cioccolata tra i cibi fortemente nutrienti. Il siciliano padre Antonino Diana nel 1637 propone una soluzione più salomonica: dopo aver riportato i pareri dei colleghi, conclude che la decisione debba essere lasciata ai teologi spagnoli, gli unici ad avere competenza "geografica" in materia. Con i decenni si precisano comunque le posizioni, ognuna delle quali pretende di aver ottenuto a suo favore pronunciamenti ufficiali da Roma. Vengono spesi nomi di pontefici, Urbano VIII e Paolo V, ad esempio, che avrebbero approvato la bevanda, seppur solo oralmente e mai per iscritto.

Nel 1664 si sbilancia sulla "celeberrima controversia" almeno un cardinale, Francesco Maria Brancaccio, il quale si fa forza dell'ennesimo pronunciamento papale, questa volta di Alessandro VII, e quindi in un apposito trattato si schiera con i possibilisti, pubblicando addirittura alla fine del suo testo una ricetta per preparare una cioccolata parecchio sostanziosa.[47] Non l'avesse mai fatto! L'entrata in campo delle più alte gerarchie ecclesiastiche non fa altro che esasperare il conflitto. L'agostiniano Niceforo Sebasto[48] scatena una campagna contro il cardinale goloso. Nel frattempo, come si può comprendere dagli autori citati, il dibattito dalla Spagna stava spostandosi in Italia, dove in effetti impazza fin oltre la metà del Settecento. In pieno secolo dei Lumi, nel 1748, il domenicano Daniele Concina si scaglia contro la cioccolata "in tempo di

digiuno”: prima dal pulpito a Roma, poi in un apposito trattato.[49] Secondo il teologo veneto, chi sostiene la liceità quaresimale della gustosa tazza diffonderebbe “una dottrina falsa, erronea, scandalosa” e, se non vuole rinunciarvi per mortificazione, lo faccia almeno perché la bevanda è cosa da ricchi. Per rispondere al Concina, si scomoda addirittura il vescovo Alfonso Maria de’ Liguori, futuro santo della chiesa cattolica, il quale giudica rigorista tale posizione. Ma al Concina risponde anonimamente anche il solito gesuita, Jacopo Sanvitale, usando tra l’altro un argomento assai specioso: se il cacao fosse un vero e proprio cibo, visto il consumo che ne fanno gli Indios d’America, non ci sarebbe bisogno di far venire gli schiavi dall’Africa, perché avrebbero forze sufficienti per lavorare essi stessi.[50]

Insomma, la polemica teologico-moralistica si è incartata nei cavilli e per fortuna è ai suoi ultimi sprazzi. Ancora a metà Ottocento, però, un libello evangelico taccia di “papisti” quanti si preoccupano “se è permesso prendere la cioccolata”.[51] Forse proprio per questo Manzoni, che la storia la conosceva bene, ne fa sorbire una tazza a Gertrude la mattina stessa in cui lascia la casa paterna per diventare la celebre Monaca di Monza.

La vicenda della cioccolata risulta quasi paradigmatica di un atteggiamento generale nei confronti del cibo il cui consumo può essere vietato in senso assoluto, o soltanto limitato in determinati periodi dell’anno. Come abbiamo visto, a incidere su questa scelta concorrono molteplici aspetti di carattere teologico, ma anche la scienza viene chiamata in causa spesso e volentieri ad avvallare o a sostenere una volta il divieto e un’altra il permesso di mangiare quel cibo. Vedremo come le due sfere, scientifica e religiosa, si intrecceranno e si sovrapporranno per molti secoli nel determinare paure o rifiuti aprioristici nei confronti di specifici alimenti. Certo, la rivoluzione scientifica avviata nel XVII secolo porterà a un graduale affrancamento della scienza dalle diatribe di tipo teologico. Forse è proprio per questo, per l’impossibilità di poggiare i dettami religiosi su basi scientifiche più o meno solide, che la chiesa cattolica ha progressivamente spostato le proprie ossessioni dalla cucina alla camera da letto…

35. Cfr. Mumford, *op. cit.*, pp. 15-16.

36. F. Bianchi, *La spettanza del sacerdote nei sacrifici della Bibbia tra tradizione e storia,* in I. Baglioni, E. Santilli e A. Turchetti (a cura di), *Il cibo e il sacro. Tradizioni e simbologie,* Roma, 2020, p. 59.
37. Cfr. L. Romano, *Banchetto e simposio nella spiritualità della Mesopotamia Protodinastica,* in Baglioni, Santilli e Turchetti, *op. cit.*, pp. 43-44.
38. Cfr. The 88 Fools, *Guida tascabile per i maniaci del cibo,* Clichy, 2022; J. Attali, *Cibo. Una storia globale dalle origini al futuro,* Firenze, 2015; Baglioni, Santilli e Turchetti, *op. cit.*
39. Cfr. F. Quellier, *Gola. Storia di un peccato capitale,* Bari, 2012, p. 15.
40. Cfr. A. Barbero, *A che ora si mangia?,* Macerata, 2017.
41. Quellier, *op. cit.*, p. 15.
42. Cfr. F. Bigotti, *La Mente che ordina i segni. Ricerche sui problemi della forma nella filosofia naturale da Aristotele a Linneo,* Roma, 2009, p. 131.
43. C. Balzaretti, *Il Papa, Nietszche e la cioccolata,* Bologna, 2009, p. 26.
44. A. de Léon Pinelo, *Question moral. Si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico,* Mexico, 1636.
45. Cfr. G. Casanovas e M. Mercè, *Una peligrosa tentación. La controversia religiosa sobre el chocolate en la España de los siglos XVI al XIX,* Medellin, 2015.
46. Cfr. P. Tho. Strozzi S.J., *de Choccolata,* Napoli, 1689.
47. Cfr. L. Sada (a cura di), *F.M. Brancaccio, La tazza di cioccolata con un profilo bio-bibliografico dell'Autore e Catalogo degli scritti sul cacao e il cioccolato (1516-1900),* Bari, 1979.
48. N. Sebasto, *De chocolatis potione resolutio moralis,* Napoli, 1671.
49. D. Concina, *Memorie storiche sopra l'uso della cioccolata in tempo di digiuno,* Venezia, 1748.
50. Cfr. Balzaretti, *op. cit.*, p. 112.
51. Ivi, pp. 120-121.

Capitolo 4

COTTURA FA RIMA CON CULTURA

Fin dall'antichità i popoli si distinguevano tra di loro soprattutto sulla base dell'alimentazione: Omero, *nell'Iliade,* definisce gli Sciti "galattofagi", cioè in quanto pastori e nomadi erano mangiatori di latte, mentre *nell'Odissea* gli abitanti di alcune zone del Nordafrica vengono chiamati "lotofagi", mangiatori di loto. Senza dimenticare i mitici Ciclopi, continuamente chiamati con il nome terrificante di "antropofagi". Ma non era solo la poesia a ricercare queste distinzioni, chiamiamole così, dietetiche. Anche gli storici e i naturalisti antichi individuavano nella base alimentare dei diversi popoli l'elemento peculiare per eccellenza. Così in Erodoto troviamo descritti gli "ittiofagi" (mangiatori di pesci), i "chelonofagi" (mangiatori di tartarughe), gli "akridofagi" (mangiatori di locuste) e perfino gli "struthofagi" (mangiatori di struzzi).[52] Anche nelle opere latine, tendenzialmente più rigorose, troviamo facilmente queste classificazioni. Plinio ci parla di "rhizofagi" (mangiatori di radici) e di "agriofagi" (mangiatori di selvaggina), mentre Pomponio Mela si riferisce agli abitanti di Creta come "ophiofagi" (mangiatori di serpenti).[53] Insomma, il cibo definisce la cultura e l'indole di un popolo, molto prima e molto meglio di qualunque altro indicatore.

Nel mondo latino queste distinzioni divennero progressivamente più articolate e al tempo stesso più profonde. Se per i Greci gli stranieri erano i barbari, cioè quelli che non parlavano greco, per i Romani, che non furono mai molto orgogliosi della loro lingua, la differenza la faceva soprattutto il

cibo: il modo per procurarselo e il modo di cucinarlo. Del resto, il linguaggio e il cibo sono parenti stretti.[54] I Romani vissero a lungo con una sorta di complesso di inferiorità nei confronti della cultura greca, anche quella gastronomica. Persino prodotti fondamentali e simbolici dell'alimentazione romana, come l'olio e in parte il vino, erano acquisizioni successive al contatto con la cultura ellenistica. Lo stesso vale per il consumo di pesce, che cresce solo dopo le guerre puniche; fino a quel momento, infatti, il rapporto dei Romani con il mare era estremamente difficile e di conseguenza anche i suoi prodotti incutevano più timore che curiosità.[55]

Intorno al I secolo d.C. la cultura gastronomica romana si è stabilizzata e in un certo senso ha raggiunto il suo punto più elevato. Da questo momento, i Romani esprimono un senso di superiorità nei confronti dei modelli alimentari con cui entrano in contatto che, se ci si pensa bene, è esattamente opposto a quello che avevano provato nel periodo precedente verso i Greci e non solo. La cucina romana è quindi figlia delle molte contaminazioni derivanti dall'espansione dell'area di influenza, ma anche di un preciso sistema agricolo che determina una gerarchia tra i diversi prodotti della terra e dell'allevamento.

L'aspetto alimentare sul quale i Romani erano davvero intransigenti, però, era la cottura, in particolare quella della carne. Infatti, se avevano una certa indulgenza verso quei popoli che mangiavano cose diverse da loro, nei confronti di chi mangiava carne cruda non mostravano alcuna pietà e dal loro punto di vista non erano nemmeno degni di essere considerati umani. Anzi, quando volevano screditare un popolo, usavano proprio questo argomento. Da qui probabilmente deriva l'antica leggenda secondo la quale gli Unni erano soliti nutrirsi di carne cruda, che veniva frollata tenendola per qualche giorno tra la sella e la groppa del cavallo, come ci dice Ammiano Marcellino: "sono così rozzi nel tenor di vita da non aver bisogno né di fuoco né di cibi conditi, ma si nutrono di radici di erbe selvatiche e di carne semicruda di qualsiasi animale, che riscaldano per un po' di tempo fra le loro cosce e il dorso dei cavalli".[56] In realtà, noi sappiamo che gli Unni cuocevano sia la carne sia la verdura,[57] quindi questa descrizione dello storico romano, va considerata a tutti gli effetti una fake new.

Questa idea di classificare il livello di sviluppo delle civiltà umane non solo sulla base di ciò che mangiano, ma anche di come lo mangiano è tutt'altro che peregrina. In fondo, secondo molti antropologi, non è l'uomo che ha domesticato il fuoco, ma il fuoco che ha creato l'uomo. Tanto è vero che il gastronomo francese Alexandre Stern è arrivato a inventarsi un nuovo stadio evolutivo per l'uomo, dopo essere stati *homo habilis, homo erectus* e *homo sapiens,* noi oggi saremmo l'*homo coquinarius*.[58] L'idea di trasformare i cibi attraverso la cottura, ma anche attraverso il freddo,[59] ha molto a che fare con l'evoluzione umana, ma anche con le paure alimentari. Quindi, prima di addentrarci nel tema affascinante delle gerarchie sociali ed economiche delle diverse cotture, vale la pena cercare di capire quando e perché l'uomo ha iniziato a cuocere i cibi.

Partiamo da una constatazione banale, se volete, ma di fondamentale importanza: tra la domesticazione del fuoco e la cottura dei cibi c'è una bella differenza e probabilmente tra i due eventi sono passati anche diversi millenni. Addirittura, c'è chi ipotizza che in mezzo siano passati oltre 500.000 anni.[60] Inizialmente il fuoco è stato utilizzato per scaldarsi e per protezione, incrementando in questo modo la capacità di sopravvivenza degli uomini anche in ambienti ostili e abitati da predatori. Ma quando quei nostri antenati hanno cominciato a cuocere il cibo, sono avvenute trasformazioni fondamentali nel loro aspetto e nel loro cervello: è cambiata la dentatura e quindi è cambiato il viso, ma soprattutto è cresciuta in maniera considerevole la dimensione del cervello.[61] A dirla facile facile, le energie risparmiate nella masticazione e nella digestione vennero investite nelle funzioni cerebrali; infatti, mentre il cervello cresceva, si rimpicciolivano l'apparato digerente e la bocca.[62]

Gli effetti dell'invenzione della cottura sono chiari, ma le cause? Si, insomma, perché a un certo punto quei nostri simpatici trisavoli si sono messi a cuocere i cibi e in pratica non hanno più smesso? Qui non possiamo cavarcela dicendo che i cibi cotti sono più buoni. A parte che i crudisti di oggi non sarebbero per nulla d'accordo, è evidente che questa rischia di essere una spiegazione troppo semplice, perché non è assolutamente assodato che i cibi cotti siano più buoni di quelli crudi. Sicuramente lo sono per noi oggi (sempre esclusi i crudisti), ma come tutti sappiamo, i gusti possono cambiare nel giro di poco tempo, figuriamoci tra un'era geologica

e l'altra. Quindi la scelta di cuocere il cibo prima di consumarlo potrebbe non essere legata a questioni di gusto. Anzi, ci sarebbero stati più motivi per continuare a consumare cibi crudi piuttosto che cibi cotti, dal momento che, in generale, l'abituale gode sempre della preferenza rispetto allo sconosciuto.[63]

È più probabile che la cottura dei cibi sia legata a fattori di tipo sociale e, in seconda battuta, di sicurezza alimentare. Il fuoco come elemento distintivo dei gruppi umani che lo avevano domesticato portò sempre più spesso a riunirvisi intorno e a svolgere sempre più attività nelle sue vicinanze. Tra queste attività, ovviamente, ci fu ben presto anche quella di consumare i pasti. La cottura, quindi, si configura come un elemento culturale prima che gustativo. Del resto, la convivialità e la funzione sociale della mensa distinguono il comportamento alimentare dell'uomo rispetto a quello di tutti gli altri animali.[64] A tutto ciò si aggiunse anche l'esigenza di rendere commestibili cibi che crudi non lo sono o di rendere più facilmente consumabili alimenti di difficile masticazione. Cuocere, condire, marinare, macinare, affettare, insomma, in una parola cucinare, sono tutte attività che permisero all'uomo di allargare notevolmente il ventaglio di prodotti edibili e quindi di aumentare la propria sicurezza alimentare, perché la possibilità di utilizzare cibi sostitutivi è da sempre una delle strategie migliori per affrontare momentanei periodi di scarsità. La cottura, quindi, è una sorta di assicurazione sulla vita, quantomeno quella della specie, se non del singolo individuo.

Con queste basi preistoriche, che arrivano a determinare la stessa natura umana, è del tutto comprensibile che nell'antichità la cottura dei cibi sia diventata così importante per definire il grado di sviluppo delle diverse popolazioni. E sempre con la stessa logica, si arrivò a costruire una precisa gerarchia nei tipi di cottura, che in sostanza andavano dal più semplice al più evoluto.[65] Quindi, sempre escludendo il consumo di cibi crudi, la cottura più semplice, e per questo meno sicura, era quella che prevede un contatto diretto del fuoco con l'alimento: in altre parole, l'arrosto. È abbastanza ovvio che questo tipo di cottura sia stato il primo sperimentato dall'uomo. Anche se noi non sappiamo quando l'uomo abbia iniziato a cuocere i cibi con regolarità, con ipotesi che spaziano da 40.000 anni fa ad

addirittura 500.000 anni fa, sappiamo però che le cotture indirette sono iniziate in epoche molto recenti.[66]

Mettere pezzi di carne o vegetali di vario tipo su una fiamma viva fu quindi la prima attività di tipo gastronomico dell'uomo. Anzi, visto quello che abbiamo appena detto, fu la prima attività culinaria mai apparsa sulla Terra. Un'azione semplice e che non permette molte varianti, almeno inizialmente. Al massimo, si può giocare sulla maggiore o minore distanza tra il cibo e il fuoco, iniziando a costruire i primi rudimentali spiedi, con i quali cercare di ottenere una cottura omogenea e soprattutto evitare che si bruci. Già questo aspetto ci impone una riflessione più approfondita perché, se è vero che il fuoco rende il cibo più facilmente masticabile e digeribile, è anche vero che mangiare cibi eccessivamente cotti, bruciati o addirittura carbonizzati può avere effetti negativi sia sul sapore, sia soprattutto sulla pericolosità degli stessi. Quindi, controllare la cottura diventa fondamentale per poterne massimizzare gli effetti positivi.

Arrostire è stata la prima forma di cottura e anche per la sua semplicità, con il progredire delle varie civiltà umane, è stata considerata la forma meno evoluta e quindi meno gustosa tra le varie cotture. E siccome nell'autorappresentazione dell'uomo nella sua evoluzione, il movimento che va dal semplice al complesso è per definizione un movimento positivo, le forme di cottura più complicate non sono solo più buone, ma sono anche più sicure. Per questo, nella gerarchia degli antichi Romani, i popoli si dividevano tra coloro che mangiavano cibi crudi (in pratica dei selvaggi, molto simili alle bestie), coloro che si limitavano ad arrostirli e poi i Romani stessi, che preferivano bollire i cibi prima di mangiarli.[67] La frittura, nella tassonomia romana, era di fatto una forma particolare di bollitura, che utilizzava l'olio o un altro grasso al posto della semplice acqua. Quindi anche la frittura veniva considerata una tecnica nobile e sicura.

È curioso notare come il livello massimo di raffinatezza e di sicurezza venisse raggiunto sommando diverse tecniche di cottura. Nel *De re coquinaria* di Apicio, ad esempio, si consigliava di far bollire la carne di cervo prima di arrostirla, mentre il capretto doveva essere bollito tre volte e poi ripassato nell'olio bollente.[68] In alcuni casi, la bollitura era proprio un'attività preliminare: la cacciagione piumata, doveva essere bollita intera,

comprese le piume, prima di essere trattata ed eventualmente cotta di nuovo per essere portata in tavola.[69]

Altre cotture, ancora più complesse, come quella a vapore e la cosiddetta cottura "a bagnomaria", non erano considerate nella classificazione romana e nemmeno in quella medievale. La cottura a vapore, infatti, non apparteneva alla tradizione gastronomica occidentale e vi entrerà in pianta stabile solo in epoca molto recente. Ancora all'inizio del XIX secolo, Brillat-Savarin considerava la cottura a vapore adatta solo alle patate e generalmente solo se in grandi quantità, altrimenti non ne valeva la pena.[70] Mentre il sistema a bagnomaria era certamente noto fin dal IV d.C.,[71] ma la sua applicazione rimase a lungo confinata ai laboratori degli alchimisti e non certo estesa alle cucine dove si preparavano cibi e piatti più o meno raffinati.

La gerarchia delle cotture si può, dunque, sintetizzare in un semplice schema che va dal meno sano, al più sicuro e quindi dal meno buono al più gradevole: crudo, arrosto, bollito. Ovviamente, all'interno di ogni macrocategoria ci possono essere delle ulteriori specificazioni: la cottura sulle braci, o addirittura sotto la cenere, erano considerate a tutti gli effetti forme particolari di arrosto. La stessa cottura al forno veniva considerata dai Romani e per tutto il Medioevo alla stregua dell'arrosto, ma in questo caso, le difficoltà tecniche nel suo uso e gli alti costi di costruzione rendevano il forno uno strumento altamente professionale, il cui utilizzo era del tutto precluso a chi non svolgeva l'attività di cuoco o di fornaio, appunto. Anche il liquido all'interno del quale avveniva la bollitura poteva modificare profondamente l'esito finale, ma la logica di immergere il pezzo di carne o di verdura in acqua, vino o qualche grasso era comunque la stessa. Per cui, come detto, la frittura era solo una forma particolare di bollitura. Il già citato Apicio considerava del tutto coerente far bollire in acqua una lepre e poi sottoporla a una nuova cottura "facendola bollire ancora una volta nell'olio o nella salsa indicata".[72] Peraltro, non va dimenticato che molto spesso veniva utilizzata direttamente l'acqua di mare, come liquido di cottura.

In Occidente questa gerarchia attraversò tutta l'antichità classica e il Medioevo e continuò a segnare la differenza tra le civiltà più raffinate e quelle che oggi generalmente consideriamo meno evolute. Tale divisione

aveva anche una dimensione geografica, con l'area mediterranea più legata alla tradizione culinaria grecoromana e con le regioni del centro e nord Europa progressivamente più distanti da essa. Basti pensare al vecchio Carlo Magno, che rimase affezionato all'arrosto e non si adattò mai al lesso che pure gli veniva consigliato dai suoi medici di stretta osservanza galenica.[73] In ogni caso, la classificazione delle cotture andò ben al di là del Medioevo, attraversò i secoli dell'Età moderna e rimase valida almeno fino alla prima metà del XX secolo. Solo il benessere raggiunto nel corso della cosiddetta "*golden age*" (1950-1970) ha permesso di superare l'atavica diffidenza nei confronti del crudo e di riabilitare l'arrosto anche dal punto di vista sociale, tanto da rendere il barbecue una sorta di simbolo della cucina d'Oltreoceano e quindi *dell'American way of life,* fino a diventare un momento irrinunciabile nei festeggiamenti del 4 luglio, alla stregua del tacchino nel giorno del Ringraziamento. In Europa il barbecue non assume questi valori identitari, ma si associa comunque a momenti conviviali soprattutto dopo il conquistato benessere del secondo dopoguerra.

Lo stesso discorso vale per il consumo di cibi crudi. Si pensi solo alla diffusione del sushi, o delle cotture al vapore, che possono essere considerate delle mode recenti sempre più diffuse in un Occidente sempre più ricco e alla costante ricerca di nuove esperienze, nuove modalità di consumo e forme di distinzione anche dal punto di vista alimentare.

52. Cfr. M. Dorati, *Le storie di Erodoto. Etnografia e racconto,* Pisa-Roma, Istituti editoriali e poligrafici internazionali, 2000, pp. 147-153.
53. Cfr. W.H. Stahl, *La scienza dei romani,* Bari, 1962, pp. 118-122 e 183-185.
54. Cfr. D. Gabaccia, *We Are What We Eat,* Cambridge (Mass.), 2000, pp. 22-24.
55. Cfr. A. Jori, *La cultura alimentare e l'arte gastronomica dei romani,* Mantova, 2016, pp. 41-44.
56. Ammiano Marcellino, *Res gestae libri XXXI,* cit. in G. Pontiggia e M.C. Grandi, *Letteratura Latina,* Messina, 2005.
57. Cfr. C. Kelly, *Attila e la caduta di Roma,* Milano, 2009, pp. 17-31.
58. Cfr. A. Stern, *La scimmia ai fornelli,* Roma, 2021, pp. 36-37.
59. Cfr. A. Grandi, *L'incredibile storia della neve e della sua scomparsa,* Sansepolcro, 2022, pp. 65-70.
60. Cfr. Y.N. Harari, *Sapiens. Da animali a dèi. Breve storia dell'umanità,* Milano, 2014, pp. 109-113.
61. Cfr. R. Wrangham, *L'intelligenza del fuoco. L'invenzione della cottura e l'evoluzione dell'uomo,* Torino, 2011.
62. Cfr. C. Coricelli e S.E. Rossi, *Guida per cervelli affamati,* Milano, 2021, pp. 37-38.

63. Cfr. J.L. Flandrin, *L'umanizzazione dei comportamenti alimentari,* in J.L. Flandrin e M. Montanari (a cura di), *Storia dell'alimentazione,* Bari-Roma, 1996, pp. 8-9.
64. Ivi, p. 10.
65. Cfr. M. Ferrières, *Storia delle paure alimentari,* Roma, 2004, pp. 274-276.
66. Cfr. Wrangham, *op. cit.*, pp. 97-98.
67. Cfr. Jori, *op. cit.*, pp. 221-223.
68. Cfr. Apicio, *De re coquinaria. Manuale di gastronomia,* trad. it. di P. Buozzi, Milano, 1977, pp. 341-361.
69. Ivi, p. 219.
70. Cfr. A. Brillat-Savarin, *Fisiologia del gusto,* Palermo, 1998, pp. 108-112.
71. Cfr. A. Tonelli (a cura di), *Zosimo di Panopoli. Visioni e risvegli,* Milano, 2004, pp. 24-28.
72. Apicio, *op. cit.*, p. 361.
73. Cfr. Montanari, *La fame,* cit., pp. 21-22.

Capitolo 5

LA FARINA BIANCA DI PAURA

L'uomo e il pane

Posto che dall'invenzione dell'agricoltura in poi gran parte degli esseri umani si sono cibati soprattutto di cereali, nella nostra rassegna delle paure specifiche dobbiamo per forza partire da qui. In realtà ci sarebbero stati tanti buoni motivi per partire anche dalla carne o dalle verdure, dal momento che, come sappiamo, l'uomo è stato prima di tutto cacciatore-raccoglitore e lo è rimasto per molto più tempo, ma l'agricoltura ha imposto una sorta di istituzionalizzazione delle paure alimentari, che fino a quel momento venivano affrontate con gli strumenti dell'istinto e dell'esperienza, probabilmente molto efficaci,[74] che non permettono tuttavia a noi storici di scriverci dei libri.

Si trattò prima di tutto di scegliere quali specie coltivare e la scelta ovviamente cadde su quelle più semplici e soprattutto su quelle che potevano garantire le rese maggiori. Alla fine, le piante domesticabili, così come gli animali allevabili, si rivelarono relativamente pochi. La scelta di concentrarsi prevalentemente sui cereali è frutto anche della maggiore facilità nella conservazione: è infatti probabile che la preferenza nei confronti di queste piante, sia precedente all'invenzione dell'agricoltura. Essendo ricchi di carboidrati, possono e potevano già allora essere conservati per mesi e quindi tornare utili nei periodi in cui altri alimenti erano meno disponibili.[75] Era però necessario riuscire a trasformare questi grani in farina e la cosa sorprendente è che le prime tracce dell'attività di

macinazione dei cereali precedono di parecchio la rivoluzione agricola: nella grotta di Paglicci in Puglia sono stati trovati alcuni utensili adatti alla trasformazione del grano in farina, risalenti a più di 32.000 anni fa, quindi anticipando di circa 20.000 anni le prime domesticazioni.[76] È praticamente certo che quelle prime farine di cereali spontanei venissero utilizzate per preparare pappe più o meno liquide, aprendo la strada a uno degli alimenti base per l'umanità, vale a dire quella che noi italiani chiamiamo polenta.

L'altro grande cibo derivante dai cereali che caratterizza l'alimentazione umana è il pane. Anche in questo caso, abbiamo tracce che precedono di un paio di millenni la nascita dell'agricoltura: circa 14.000 anni fa, quindi.[77] Il passaggio dalla pappa semiliquida al pane avvenne semplicemente riducendo la quantità d'acqua nella preparazione e soprattutto modificando il sistema di cottura: non più direttamente sul fuoco in un recipiente, ma in maniera indiretta, mettendo l'impasto accanto alla fonte di calore.[78] Tale innovazione è stata individuata dagli archeologi per la prima volta presso la cosiddetta cultura natufiana, nell'attuale Giordania. Il fatto che i Natufiani siano stati probabilmente i primi esseri umani a creare insediamenti stabili[79] potrebbe non essere del tutto casuale, perché da questo momento iniziano due storie parallele: quella del pane, che è una faccenda quasi esclusivamente cittadina, e quella della polenta, che invece è cibo da contadini. Del resto, per produrre il pane non basta un semplice fuoco sopra il quale mettere qualcosa, ma serve una struttura un po' più complessa, come un camino e in prospettiva, un forno.

Le paure relative a pane, polente e in generale ai cereali sono sempre esistite e sono progressivamente cresciute nel corso della storia, praticamente fino ai giorni nostri. Essendo la base dell'alimentazione, è abbastanza logico che l'attenzione nei confronti di questo cibo e di queste coltivazioni sia stata sempre molto elevata. Come detto, la distinzione tra mangiatori di pane e mangiatori di polenta, in sostanza tra cittadini e contadini, fu molto precoce e in un certo senso già questa differenziazione è figlia di un'atavica paura alimentare, perché la selezione dei cereali migliori e una lavorazione più raffinata erano le prime garanzie per coloro che non potevano controllarne la produzione e la trasformazione, vale a dire proprio i cittadini.

A questo si aggiunsero poi motivazioni di carattere politicoeconomiche, già a partire dal mondo romano, perché il controllo del mercato cerealicolo divenne di fondamentale importanza fin dall'antichità e in questo contesto la concentrazione della rendita fondiaria era una condizione necessaria e quasi sufficiente per garantire il mantenimento di un sistema sociale e di potere basato sul possesso della terra. Per cui tutti i cereali prodotti in un determinato territorio dovevano per forza passare dalla città, qui trasformati in farina e soprattutto divisi tra cereali pregiati, grano in particolare, e in cereali minori, di fatto tutti gli altri; con i primi destinati al mercato urbano e i secondi che dovevano tornare in campagna a nutrire le masse contadine che lavoravano per assicurare il cibo a tutti. Ecco che il pane bianco, di farina di grano, divenne in qualche modo l'elemento identitario più forte per gli abitanti della città e tale rimase fino all'industrializzazione.

Ma essendo così importanti dal punto di vista alimentare, economico, politico e simbolico, i cereali furono da sempre oggetto di grandi paure. Prima di tutto quella di non averne abbastanza; in secondo luogo quella di non averne della qualità richiesta; e, infine, quella di essere costretti a mangiare cereali contaminati da qualche malattia o da qualche parassita e in quanto tali pericolosi per la salute umana. Esiste quindi una precisa gerarchia delle paure alimentari intorno al pane, che vanno dalla carestia pura e semplice, ai timori sanitari in senso molto lato che, come vedremo, riguardano di fatto tutte le tipologie di cibo, non solo i cereali.

La paura della carestia era ovviamente la più diffusa e tutto sommato anche la meno interessante dal nostro punto di vista. La fame, come si sa, è una pessima compagna di vita, e anche se la morte per inedia a partire dal Medioevo era un evento abbastanza raro, almeno in Europa, carestie più o meno estese si susseguivano con allarmante frequenza e colpivano a macchia di leopardo ora una regione ora un'altra.[80] Gli strumenti di prevenzione vennero implementati abbastanza precocemente. Già nel mondo romano, infatti, esisteva l'annona, vale a dire quell'amministrazione pubblica che doveva provvedere all'acquisto e alla distribuzione di cereali nei momenti di scarsità. Ma molto spesso questi sistemi di controllo e di intervento nel mercato si rivelavano inefficaci, anzi, addirittura controproducenti, come ci racconta Manzoni nei *Promessi sposi:*

> Nell'assenza del governatore don Gonzalo Fernandez de Cordova, che comandava l'assedio di Casale del Monferrato, faceva le sue veci in Milano il gran cancelliere Antonio Ferrer, pure spagnolo. Costui vide, e chi non l'avrebbe veduto? che l'essere il pane a un prezzo giusto, è per sé una cosa molto desiderabile; e pensò, e qui fu lo sbaglio, che un suo ordine potesse bastare a produrla. Fissò la meta (così chiamano qui la tariffa in materia di commestibili), fissò la meta del pane al prezzo che sarebbe stato il giusto, se il grano si fosse comunemente venduto trentatré lire il moggio: e si vendeva fino a ottanta. Fece come una donna stata giovine, che pensasse di ringiovanire, alterando la sua fede di battesimo.[81]

L'idea di risolvere una carestia cancellandone gli effetti per decreto era abbastanza diffusa, ma non è che al giorno d'oggi le cose vadano in maniera molto differente.

La paura della fame non è il cuore del nostro lavoro, anzi, proprio il contrario: noi vogliamo dimostrare come pure nei periodi di scarsità ci fossero timori ancor più grandi che tenevano gli uomini lontani da potenziali fonti alimentari. Quindi vediamo alcuni di questi casi, che ci dimostrano come le paure alimentari, magari fomentate da una scienza medica tutt'altro che scientifica, fossero frequenti anche per quel che riguardava le basi della dieta quotidiana.

"Formaggio e pane è cibo per chi è sano"

Il titolo di questo paragrafo è tratto direttamente da una massima contenuta nella Regola Sanitaria Salernitana, quindi ragionevolmente scritta tra il XII e XIII secolo,[82] ma della quale possiamo trovare le origini almeno tre secoli prima. In questa breve sentenza e anche in alcuni altri passaggi, il pane appare come un cibo da trattare con cura e anche con un certo timore: non tutti lo possono mangiare e di certo non lo possono fare coloro che hanno problemi di salute. Ci sono pericoli connaturati con questo cibo, legati alla sua complessa lavorazione, ma anche pericoli derivanti dalle troppo facili frodi che i fornai possono attuare per aumentare il loro guadagno, mettendo così in pericolo la salute dei loro clienti.

La farina bianca di grano era quindi la prima garanzia per il cittadino di non correre il rischio di mangiare un pane pericoloso. Da qui l'assoluta intransigenza degli statuti urbani sugli ingredienti e sulle modalità di lavorazione del pane. Proprio per tutte le questioni politiche, economiche,

sociali e religiose che il pane portava fatalmente con sé, la sua produzione e il suo commercio non erano propriamente semplici e in tutte le città esistevano regolamenti estremamente minuziosi che a noi oggi potrebbero apparire anche cervellotici. Cerchiamo di essere il più possibile schematici. I fornai potevano essere di tre tipi: *da scaffa, da impasteria* e *da masseria.* I primi assomigliavano molto ai fornai che conosciamo ancora oggi, cioè erano quelli che producevano e vendevano il pane direttamente mettendolo in mostra sugli scaffali (da cui il nome). I secondi erano quelli che lavoravano la farina che veniva portata al forno dai loro clienti: nella sostanza il loro lavoro consisteva nell'impastare (ecco il nome) e nel cuocere il pane di qualcun altro. Per questo servizio non venivano pagati in denaro, ma avevano il diritto di trattenere una certa quantità di farina, con la quale a loro volta avrebbero fatto del pane che avrebbero venduto direttamente. Infine, i fornai da masseria erano quelli che cuocevano il pane già lavorato e lievitato dai clienti, in pratica si limitavano ad affittare il forno e per questo venivano pagati in denaro.[83]

Anche se non è possibile generalizzare del tutto, si può affermare che i fornai *da impasteria* e *da masseria* fossero quelli che avevano i clienti più altolocati, coloro che potevano procurarsi direttamente il grano e la farina, magari proprio perché avevano delle tenute o delle rendite in campagna. I fornai *da scaffa,* invece, erano quelli che vendevano il pane a tutti gli altri cittadini. Per capirci erano quelli che, nei periodi di carestia, subivano gli assalti di manzoniana memoria. Era su di loro, infatti, che si scaricavano le tensioni quando il prezzo del grano saliva ed è proprio per questo che dovevano sottostare a precise regole per la produzione del pane. Tutto girava intorno alla forma e al peso della pagnotta (infatti in pane non veniva acquistato a peso, ma a pagnotta). Le bilance per pesare le poche decine di grammi di una michetta o di una rosetta esistevano già, ma erano decisamente costose e poco pratiche. Le autorità cittadine, di conseguenza, dovevano stabilire il peso standard della singola forma di pane per evitare che i fornai cercassero di fare delle furberie e vendessero, a parità di prezzo, delle pagnotte più piccole. Non solo, ma dovevano stabilirne anche la forma e la cottura, per evitare che, cuocendo poco il pane, venisse venduta più acqua che farina. Esistevano, quindi, degli specifici ufficiali che si recavano regolarmente presso i forni da scaffa per pesare le pagnotte e verificare che

la loro forma fosse regolare. Ogni città, infatti, si era data dei regolamenti che stabilivano la forma del pane al fine di ottenere una cottura ottimale. Inutile dire che nell'Italia dei cento campanili, ognuno era convinto che il suo regolamento fosse migliore di quello del capoluogo vicino. Per questo in Italia esistono ancora oggi decine, se non centinaia, di forme diverse di pane e in pratica ogni città si vanta di produrre il pane migliore d'Italia, se non del mondo.

Ma lasciando da parte la tendenza italiana a costruire leggende intorno al cibo, resta il fatto che i regolamenti erano estremamente rigidi proprio allo scopo di prevenire frodi o potenziali pericoli per i consumatori. Questa rigidità aveva però alcune importanti controindicazioni. La prima e più evidente, è che quando scoppiava una carestia procurarsi la farina di grano per fare il pane poteva diventare difficile e comunque molto più costoso. Lo abbiamo già visto nel brano dei *Promessi sposi*: il prezzo del pane seguiva quello del grano e quando le autorità imponevano un prezzo del pane troppo basso, le conseguenze erano quelle di aggravare la carestia, perché i fornai non avevano più le risorse per acquistare la materia prima. L'alternativa era quella di autorizzare la produzione di pagnotte più piccole a parità di prezzo, come si faceva a Bologna e in altre città, assorbendo in questo modo l'aumento dei costi.[84] Anche questa soluzione, come si può ben capire, non era esente da inconvenienti, perché a lungo andare i consumatori si arrabbiavano, soprattutto se la differenza tra una pagnotta "normale" e una da carestia, se così la vogliamo chiamare, era troppo evidente e magari prima ci si sfamava e dopo non ci si riusciva più.

E allora la soluzione più semplice era quella di autorizzare l'uso di farine di cereali cosiddetti "minori" o addirittura di altri vegetali che non erano nemmeno cereali, come le fave o le castagne. Ovviamente i cittadini osteggiavano fin che potevano questa soluzione, perché come detto, il bel pane di fior di farina era un elemento fondamentale della loro stessa identità, ma soprattutto perché questa soluzione spalancava la porta su un abisso di incertezze e di paure dalle quali non era facile uscire e dalle quali non era nemmeno facile tornare indietro.[85] Stabilire il livello qualitativo del grano era facile, basandosi sull'esperienza, ma per cereali minori come l'orzo o la segale, ad esempio, era tremendamente complicato ed ecco che la paura di ingerire pani fatti con farine guaste si aggiungeva a quella ovvia

di rimanere senza pane e spesso tra le due paure i cittadini non sapevano quale fosse la peggiore.[86]

Per tutto il Medioevo e per buona parte dell'Età moderna la paura di contrarre il "fuoco di Sant'Antonio" per colpa del pane fatto con farina di segale era diffusa praticamente in tutta Europa e anche in America del Nord. Qui occorre aprire una breve parentesi, perché per noi oggi il fuoco di Sant'Antonio è solo l'*herpes zoster,* vale a dire una malattia virale a carico della cute e delle terminazioni nervose causata dal virus della varicella infantile, mentre fino al Seicento questo nome si applicava genericamente a tutte le malattie che provocavano bruciori cutanei fino ad arrivare alle gangrene.[87] Oggi sappiamo che in realtà vi erano almeno due malattie ben distinte e dalle cause completamente diverse: una era l'herpes, di origine virale, appunto, e l'altra era l'ergotismo, dovuta al consumo della cosiddetta segale cornuta, cioè attaccata da un parassita chiamato *Claviceps purpurea.* Ma fu solo nel 1556 che il medico tedesco Loniero di Marburgo, in occasione di un'epidemia di fuoco di Sant'Antonio nella regione dell'Assia in Germania, indicò come causa il pane preparato con farina alterata.[88] Peraltro, dal punto di vista della storia della medicina questo episodio rappresentò un fondamentale passo avanti, perché per la prima volta le cause divennero più importanti dei sintomi nel determinare la natura di una malattia e di conseguenza per stabilire le necessarie terapie.

Quello che qui interessa è proprio il percorso che ha portato alla consapevolezza sulle origini dell'ergotismo e di come in fondo la saggezza o i timori popolari abbiano sostanzialmente anticipato le scoperte della scienza medica. Il fatto è che gli abitanti delle città di mezza Europa avevano notato fin dalla comparsa dei primi casi della malattia, addirittura precedenti all'anno Mille,[89] che il fuoco di Sant'Antonio imperversava soprattutto in campagna, mentre i cittadini, pur non essendone completamente immuni, ne soffrivano in misura decisamente inferiore. Del resto, poiché con lo stesso nome si identificavano due o forse tre malattie diverse, una delle quali di origine virale, è evidente che la presenza di una chiara differenza nell'incidenza della malattia finisse per creare più dubbi che certezze.

Le cose cambiavano solo nei periodi di carestia, quando le autorità iniziavano ad ammettere la produzione di pane con cereali diversi dal grano

anche da parte dei fornai di città. Ecco allora che i casi di quella terribile malattia, così invalidante e dolorosa, cominciavano ad aumentare in maniera significativa anche all'interno delle mura urbane. Il sillogismo più semplice e per certi versi automatico fu proprio quello di identificare nei cosiddetti cereali minori come orzo, segale, farro, ecc., la causa del fuoco di Sant'Antonio, anche se questa correlazione poteva confliggere con il dato storico di quei casi rilevati in città pure quando il pane veniva fatto solo con il grano.[90]

Questi episodi non facevano altro che rafforzare la determinazione dei cittadini nel rifiutare ogni altro tipo di pane che non fosse quello bianco fatto con la farina di grano. La paura del fuoco di Sant'Antonio era più forte della paura della fame: le immagini di uomini e donne deturpati dalle gangrene o in preda a crisi nervose simili all'epilessia, così frequenti nelle campagne, erano davvero scioccanti e davano la misura del privilegio di vivere in città. Nel frattempo, però, la medicina ufficiale, con tutti i suoi limiti che abbiamo già visto, stentava a riconoscere le cause della malattia, ma addirittura stentava a riconoscere l'ergotismo come malattia specifica. Del resto, nemmeno il collegamento diretto che veniva fatto nelle città tra fuoco di Sant'Antonio e consumo del pane di segale poteva reggere alla prova dei fatti in quanto in giro per l'Europa vi erano milioni di contadini che da secoli mangiavano solo quel tipo di pane e non conoscevano una maggiore incidenza della malattia.[91]

La ricerca delle cause andò un po' a tentoni, dando la colpa di volta in volta all'aria insalubre, all'acqua stagnante, per finire, come sempre, all'alimentazione. Ovviamente, prima di ammettere che la saggezza popolare degli abitanti delle città in qualche modo avesse ragione, i medici ci misero almeno otto secoli, durante i quali emersero, da un lato le differenze nella sintomatologia e nella virulenza tra *herpes zoster* ed ergotismo e dall'altro vennero individuate le evidenti anomalie che la segale spesso presentava, appunto quando veniva attaccata dalla *Claviceps purpurea.* La discussione accademica però andò parecchio per le lunghe. Infatti, se già nel 1556 Loniero di Marburgo aveva compreso il ruolo della segale cornuta nella diffusione della malattia, ancora nel 1770 in Francia c'era chi non ne era del tutto convinto e anzi si scagliava contro "l'assurdità dei timori che si hanno su questo presunto veleno".[92] Ma solo qualche anno

dopo, anche in Francia tutti si convinsero che queste ondate di ergotismo nelle campagne fossero causate dalla diffusione del parassita della segale.

C'era però un ulteriore paradosso in questa vicenda. Quando alcuni medici cominciarono a battere le campagne francesi per convincere i contadini a cambiare colture, abbandonando precauzionalmente la segale e adottando ad esempio la patata, che fra l'altro aveva rese nettamente superiori, vi furono resistenze estremamente forti. Al pari dei cittadini, che consideravano il pane bianco un elemento identitario, per i contadini abbandonare il pane nero fatto di segale o di grano saraceno, sarebbe stato un disonore.[93] Un comportamento irrazionale, ma che dimostra come le paure alimentari siano spesso legate a elementi identitari e culturali. È chiaro che nelle campagne il cambiamento delle colture e quindi della dieta era per forza più lento che in città ed è anche chiaro che vi fossero delle inerzie difficili da superare. Ciò non di meno, la percezione del rischio rispetto a determinati alimenti variava, anche di molto, a seconda delle caratteristiche socioeconomiche dei diversi consumatori.

Dal rifiuto del mais alla pellagra

Come si sa, il mais è una pianta di origine americana che era alla base dell'alimentazione di molte popolazioni precolombiane. La maggior parte degli storici ritiene che il mais sia stato domesticato nella valle di Tehuacán nell'attuale Messico intorno al 4500 a.C.[94] Gli Olmechi e i Maya ne coltivavano numerose varietà nella zona del Mesoamerica. Solo a partire dal 2500 a.C. tali colture si diffusero in gran parte del continente americano.[95] Ovviamente il mais arrivò in Europa molto più tardi, dopo i primi viaggi di Cristoforo Colombo alla fine del XV secolo. Nei primi decenni del Cinquecento si diffuse molto lentamente nella penisola iberica, nella Francia meridionale, nell'Italia settentrionale e nei Balcani. La cosa almeno apparentemente sorprendente è che inizialmente non sostituì altri cereali nell'alimentazione umana e nemmeno andò ad aggiungersi, ma fu coltivato prima come curiosità botanica negli orti e successivamente come foraggio. A lungo il suo ruolo nell'agricoltura e nell'alimentazione restò secondario, nonostante fosse molto chiara fin dall'inizio la resa superiore a parità di superficie coltivata.[96]

Oltre ai fattori che vedremo meglio tra poco, fu proprio l'uso iniziale come foraggio per gli animali a tenere lontani i contadini dal considerare il mais un cibo adatto anche all'alimentazione umana. Probabilmente, scattò quasi automaticamente quel meccanismo psicologico per cui ciò che mangiano gli animali non può essere adatto agli uomini, anzi, provoca proprio repulsione. Immaginatevi oggi di dover mangiare i bocconcini che date al vostro gatto o le crocchette del cane. Ecco, per il mais avvenne qualcosa del genere nella percezione dei nostri lontani e spesso affamati progenitori.

L'alimentazione cerealicola era sempre un mix tra le diverse varietà e queste combinazioni dipendevano dalla geografia e ovviamente dall'andamento dei raccolti nelle singole regioni. Alla fine del Settecento si arrivò a compilare degli incredibili elenchi dei vari impasti possibili, che ci danno la varietà di ricette e la capacità di adattamento degli uomini ai differenti climi e anche alle possibili emergenze alimentari.[97] Tutto questo, come detto, riguardava il mondo rurale. Ma la disponibilità ad adattare i propri usi alimentari era sempre parziale, come abbiamo visto nel paragrafo precedente: abbandonare del tutto il cereale che aveva garantito la sopravvivenza della comunità di appartenenza per secoli non era facile; piuttosto si preferiva mescolarlo con altri prodotti in caso di necessità, sperimentando, anche uscendo dalla famiglia dei cereali, spingendosi a usare farina di cicerchia tuberosa, colchico ed elleboro. Piante tossiche, quindi, in alcuni casi addirittura velenose.[98]

In questo contesto così variegato, la ritrosia nei confronti del mais, che era stato riconosciuto subito come un cereale al pari dei tanti altri che già si coltivavano in Europa, oltre all'utilizzo per l'alimentazione animale, trova una sua spiegazione in due fenomeni distinti e complementari. Prima di tutto c'era il generico timore nei confronti dei cibi nuovi, che vedremo anche in tanti altri casi, dalla patata alla cosiddetta "carne sintetica"; in secondo luogo c'era quel meccanismo identitario che abbiamo appena visto scattare per i contadini francesi nei confronti del pane di segale. Per i contadini del Nord Italia o delle aree balcaniche, le loro tradizionali polente fatte con i cereali minori, che coltivavano da millenni, erano l'unico cibo concepibile e non vi avrebbero rinunciato tanto facilmente.

Quando si parla di polenta, infatti, non ci si riferisce a una preparazione specifica, ma a una tipologia di cibo: il composto giallo, realizzato mescolando farina di mais e acqua è solo l'ultima, in ordine di tempo, tra tutte le modalità di realizzazione di questa categoria di alimento. Prima della farina di mais si sono usati in pratica tutti i cereali possibili e immaginabili, con la parziale eccezione del frumento che, essendo il più pregiato, era destinato quasi esclusivamente alla produzione di pane. Già nell'antichità il modo più semplice ed economico per consumare i cereali era quello di ridurli in farina e cuocerli in acqua per farne una zuppa. Si faceva così con l'orzo, la segale e il miglio. Quindi le varie polente non di mais che si possono trovare in giro soprattutto in Italia sono quasi sempre sopravvivenze del passato, come la polenta bianca o la stessa pattona fatta con farina di castagne. La più famosa di questi "fossili" alimentari è senz'altro la polenta taragna, che viene fatta utilizzando, almeno in parte, il grano saraceno, il quale però non è esattamente un cereale.

Questo mondo rurale, poverissimo e fatto di polente diverse da regione a regione, era di fatto statico dal punto di vista demografico e quindi anche da quello alimentare. Ma a partire dalla seconda metà del XVIII secolo, la popolazione di tutta Europa conobbe un'impennata come mai si era vista nei millenni passati.[99] Nel giro di pochi decenni, tutte le remore sul mais (al pari di quelle sulla patata come vedremo), scomparvero completamente e la polenta gialla divenne l'alimento principale dei contadini dell'Italia settentrionale e progressivamente ne divenne anche l'unico. Man mano che cresceva la popolazione, si abbandonavano tutte le altre colture, sempre escluso il frumento, e ci si concentrava sul prodotto che garantiva il maggiore raccolto a parità di superficie coltivata. Il risultato fu che intorno al 1870 i contadini veneti mangiavano due o tre chili di polenta al giorno, arrivando a spendere per la farina di mais il 60% del proprio reddito.[100] Il paiolo appeso sul fuoco, con la donna che mescolava per ore la farina nell'acqua bollente, divenne l'unica attività collegata alla preparazione del cibo per milioni di famiglie contadine. Così come il gesto sempre uguale di rovesciare sul tavolo il composto semisolido, per poi tagliarlo con un filo e farne le porzioni, che venivano mangiate ancora roventi con le mani o al massimo con un cucchiaio.

Proprio in quegli stessi anni, e non fu certamente un caso, Cesare Lombroso pubblicò il saggio *Sulla eziologia della pellagra*,[101] un'opera destinata a ricoprire per parecchi decenni un ruolo centrale nel dibattito socioeconomico italiano, e non solo. La tesi del padre della criminologia era che la diffusione della pellagra tra i contadini dell'Italia settentrionale non fosse dovuta a una dieta monotona, basata esclusivamente sulla farina di mais, ma alla cattiva conservazione del cereale stesso. Oggi sappiamo che il Lombroso si sbagliava di grosso, ma in realtà ci vollero ancora sessantacinque anni prima che il medico statunitense Conrad Elvehjem scoprisse, nel 1937, la vitamina PP (*Pellagra Preventing*)[102] la cui mancanza provocava l'insorgere di una malattia che, alla fine del XIX secolo, rappresentava ancora una delle prime cause di morte tra la popolazione rurale del Veneto.[103]

L'estrema monotonia della dieta di quei contadini è dimostrata dal fatto che non fossero nemmeno previsti condimenti, se non un po' di sale, e non c'erano maniere per insaporire quel poverissimo piatto. La tradizione vuole che si appendesse un'aringa affumicata sopra al tavolo e con questa si strofinasse il pezzo di polenta, prima di portarlo alla bocca, giusto per aggiungervi un po' di gusto. Ma l'aringa non veniva consumata, se non dopo molti pasti, quando comunque aveva già ceduto tutto il suo sapore.

E quando nemmeno il mais fu sufficiente a sfamare queste masse di diseredati in condizione di gravissima povertà, l'unica alternativa fu l'emigrazione, che infatti esplose in Veneto prima che in tutte le altre regioni d'Italia. A questo proposito è curioso ricordare come negli anni a cavallo tra i due secoli si registrarono parecchi casi di pellagra anche negli Stati Uniti e molti medici americani non mancarono di accusare proprio gli italiani di aver portato oltreoceano questa malattia.[104] Come detto, nessuno ne conosceva ancora le cause, ma era evidente che la pellagra fosse diffusa soprattutto nell'Italia settentrionale e quindi era ragionevole pensare che potesse avere origini virali o batteriche.

Proprio l'emigrazione permise di allentare la pressione alimentare e al tempo stesso forniva redditi supplementari a coloro che rimanevano grazie alle famose rimesse. Nella prima metà del Novecento, a tutto questo si univano i progressi tecnologici e la diffusione dei fertilizzanti, pertanto i miglioramenti nella dieta dei contadini sono indiscutibili, ma furono molto

lenti. Ancora negli anni trenta la polenta rappresenta l'alimento base nelle campagne della pianura Padana e, del resto, si registrarono circa duemila casi di pellagra all'anno fino alla vigilia della Seconda guerra mondiale.[105]

Dopo due secoli di polenta e basta, quel cibo poverissimo sparì quasi di colpo dalle tavole dei contadini. La spesa per acquistare farina gialla passò dal 60% a meno del 5% dei bilanci famigliari tra il 1945 e il 1950.[106] Non ne potevano più! E appena fu loro possibile, smisero di cuocere la farina nell'acqua e di rovesciare la polenta sul tavolo. Mangiare così metteva troppa tristezza e ricordava tempi troppo duri per essere un gesto ancora ripetuto anche solo per inerzia.

74. Cfr. Harari, *op. cit.*, p.108.
75. Cfr. Stern, *op. cit.*, p. 57.
76. M. Mariotti Lippi, B. Foggi, B. Aranguren e A. Revedin, *Multistep food plant processing at Grotta Paglicci (Southern Italy) around 32,600 cal B.P.,* in "Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America", 2015, n. 112, pp. 1275-1280.
77. Cfr. A. Arranz-Otaegui, L. Gonzalez Carretero, M.N. Ramsey, D.Q. Fuller e T. Richter, *Archaeobotanical evidence reveals the origins of bread 14,400 years ago in northeastern Jordan,* in "Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America", 2018, n. 115, pp. 7925-7930.
78. Cfr. Stern, *op. cit.*, pp. 58-59.
79. Cfr. O. Bar-Yosef e F.R. Valla, *The Natufian Culture in the Levant,* New York, 1991.
80. C. O'Grada, *Storia delle carestie,* Bologna, 2011.
81. A. Manzoni, *I promessi sposi,* Milano, 2005, cap. XII.
82. Cfr. F. Gherli (a cura di), *La regola sanitaria salernitana,* Roma, 1993, p. 31.
83. Cfr. A. Guenzi, *Pane e fornai a Bologna in Età Moderna,* Venezia, 1982, pp. 20-24.
84. Ivi, pp. 25-30.
85. Cfr. P. Camporesi, *Il pane selvaggio,* Milano, 2016, pp. 119-130.
86. Cfr. Ferrières, *op. cit.*, pp. 172-176.
87. Cfr. C. De Costa, *St Anthony's fire and living ligatures: A short history of ergometrine,* in "The Lancet", 2002, vol. 359, pp. 1768-1770.
88. Cfr. A. Alfano, *Perché il Fuoco di Sant'Antonio è sinonimo di malattia che brucia,* in "Corriere della Sera", 9 ottobre 2012.
89. Cfr. Ferrières, *op. cit.*, pp. 171-172.
90. Cfr. J. Horgan, *Il fuoco di Sant'Antonio,* in "Ancient History Encyclopedia", 17 luglio 2020.
91. *Ibidem*.
92. Ferriéres, *op. cit.*, p. 175.
93. Ivi, p. 176.
94. Cfr. Harari, *op. cit.*, pp. 105-107.
95. Cfr. A. Saltini, *I semi della civiltà. Frumento, mais e riso nella storia delle società umane,* Milano, 2010, pp. 58-63.
96. Cfr. Montanari, *La fame,* cit., pp. 128-129.

97. Cfr. Camporesi, *op. cit.*, p. 395.
98. Cfr. Ferriéres, *op. cit.*, p. 183.
99. Cfr. M. Livi Bacci, *Storia minima della popolazione del mondo,* Bologna, 1998, pp. 145-151.
100. Cfr. G. Vecchi, *In ricchezza e povertà. Il benessere degli italiani dall'Unità a oggi,* Bologna, 2011, pp. 26-28.
101. C. Lombroso, *Sulla eziologia della pellagra,* Milano, 1873.
102. Cfr. R.H. Burris, C.A. Baumann e R. Van Potter, *Conrad Arnold Elvehjem (May 27, 1901 – July 27, 1962),* in "National Academy of Sciences. Biographical memoirs", 1990, vol. 59, pp. 135-167.
103. Cfr. A. De Bernardi, *Il mal della rosa. Denutrizione e pellagra nelle campagne italiane tra '800 e '900,* Milano, 1984, pp. 51-53.
104. Cfr. R. Finzi, *La pellagra, un esempio di malattia da carenza,* Bologna, 1984, pp. 14-15.
105. Cfr. De Bernardi, *op. cit.*, p. 141.
106. Cfr. P. Sorcinelli, *Gli italiani e il cibo. Dalla polenta ai cracker,* Milano, 1999, pp. 63-64.

Capitolo 6

È IN ARRIVO UN BASTIMENTO CARICO DI… SOSPETTI

Vegetali nuovi, paure vecchie

L'impresa di Colombo non portò in Europa le tanto desiderate spezie, in compenso provocò una discreta ondata inflazionistica a causa dell'oro e soprattutto dell'argento che arrivarono dal Nuovo Mondo, ma per quel che ci riguarda le cose più importanti che arrivarono dall'America furono numerosi cibi del tutto sconosciuti o quasi. Oltre al già citato mais, arrivarono patate, pomodori, zucche, peperoni, peperoncini, ananas, arachidi, fichi d'India, cacao e tacchini[107] (del cacao parleremo solo fra qualche capitolo).

Questa ondata di cibi nuovi, ai quali andrebbero aggiunti il caffè e il tè in arrivo dall'Oriente con qualche decennio di ritardo,[108] provocò profondi cambiamenti nel sistema alimentare europeo, ma ci volle parecchio tempo prima che il loro consumo diventasse comune o quantomeno non guardato con sospetto. Come ripetuto più volte, la neofobia è l'atteggiamento più comune e tutto sommato anche più razionale per un animale onnivoro come l'uomo, ma l'uomo europeo del XVI secolo aveva una dimensione culturale che lo spingeva spesso a tenere comportamenti contrari a quelli ispirati al puro istinto. Ad esempio, l'irresistibile attrazione che i prodotti esotici erano in grado di esercitare su alcune categorie di consumatori, in particolare quelli che non avevano problemi economici.[109]

A dimostrazione di come in ambito alimentare nell'Europa del Cinquecento l'istinto animale fosse, se non spento, quantomeno tenuto fortemente sotto controllo, c'è la semplice constatazione di come gran parte di quei prodotti nuovi siano stati accettati senza particolari problemi; anzi, in alcuni casi (come i peperoni, i peperoncini e lo stesso tacchino), l'introduzione nella dieta degli europei fu quasi immediata e senza traumi. Per altri, invece, come vedremo nelle prossime pagine, si scatenarono delle vere e proprie fobie collettive alimentate non solo dalle dicerie popolari, ma anche da medici, naturalisti, botanici. Quindi occorre chiedersi quali meccanismi psicologici e quali teorie scientifiche abbiano portato al rifiuto di alcuni cibi e all'accettazione di altri. Non è facile rispondere a questa domanda. Molto probabilmente influirono le somiglianze con altri vegetali considerati, a torto o a ragione, pericolosi. È questo sicuramente il caso della patata e del pomodoro. Ma ci furono anche elementi culturali, legati all'idea che si aveva dei popoli che comunemente consumavano quei cibi. Anche questo meccanismo identificativo di fatto non abbandonerà mai il nostro modo di pensare o di giudicare un cibo e lo vedremo in azione praticamente sempre. La scoperta dell'America e il contatto con i popoli che già vivevano in quel continente sarà solo uno dei tanti episodi di pregiudizio culturale e quindi anche alimentare che vedremo perfettamente funzionante anche ai giorni nostri.

La patata, la lebbra e il mercato libero

A prima vista, sulla diffusione della patata in Europa ci sarebbe poco da dire: prima della Rivoluzione industriale gli europei erano generalmente affamati e quindi quando scoprivano un nuovo prodotto commestibile ci si gettavano sopra senza pensarci troppo. Ma come abbiamo visto le cose non sono sempre andate così e la patata non fa eccezione.

La storia della patata in Europa è quasi paradigmatica. Il consumo di un cibo nuovo conosce sempre delle resistenze, prima di tutto di tipo culturale, ma anche tecnico ed economico in senso stretto. A tavola si tende tutti a essere abitudinari e a guardare con sospetto ogni novità, soprattutto se questa viene da lontano, anche in una società ampiamente sottonutrita come quella europea del XVI e XVII secolo. Anzi, il paradosso, che abbiamo già

visto per altri prodotti, è che molto spesso erano coloro che vivevano nell'abbondanza ad aprirsi più facilmente a nuove esperienze, mentre coloro che avevano più fame preferivano restare nella loro condizione piuttosto che cambiare radicalmente la propria misera dieta.[110]

A questi aspetti, bisogna aggiungere che introdurre una nuova coltivazione, che pure poteva risolvere alcuni problemi alimentari, non era una cosa semplice, né dal punto di vista tecnico (bisognava sapere come coltivare il nuovo prodotto), né dal punto di vista economico. Prima della semina, infatti, bisognava essere certi che il nuovo raccolto avrebbe incontrato il favore dei consumatori e sarebbe stato in grado di garantire un guadagno ai proprietari terrieri e agli agricoltori superiore o quantomeno uguale alle coltivazioni tradizionali alle quali avrebbe sottratto terreno.

La diffusione della patata, per tutte queste ragioni, andò abbastanza a rilento e incontrò alcune resistenze che forse ci aiutano a capire anche certi cortocircuiti mediatici ai quali assistiamo anche oggi, quando, ad esempio, si parla di olio di palma o di glutine. La patata, infatti, sommava in sé tutti i motivi di repulsione: era un prodotto nuovo e in più era anche brutta, deforme. Diciamocelo, ancora oggi dal punto di vista strettamente estetico non è particolarmente attraente, ha una buccia sgradevole al tatto e per giunta cresce sottoterra e questo non è mai un aspetto che avvicina potenziali consumatori. Non solo, ma a un certo punto, in Spagna e in Italia, saltarono fuori medici, o sedicenti tali, che addirittura sostennero che mangiare le patate provocasse la lebbra. Capite bene che per recuperare un'immagine così deteriorata servivano campagne di marketing ben congegnate, ma soprattutto serviva la fame, tanta fame.

In realtà, il primo a diffondere informazioni sulla pericolosità della patata, fu il naturalista svizzero Gaspar Bauhin, che fu anche il primo a darne una descrizione scientifica nel 1620. Bauhin affermò senza mezzi termini che "mangiare questi tubercoli porta la lebbra".[111] Del resto, come vedremo pure nel prossimo capitolo, la lebbra continuò a essere un'ossessione fino al XVIII secolo, anche se i dati ci dicono che la malattia fosse in forte regressione in tutta Europa.[112] Questa paura investì la patata, che era da poco arrivata dall'America, per una sorta di meccanismo che sta tra il protoscientifico e lo psicologico basato sull'analogia: poiché da sempre tartufi e funghi venivano individuati come possibili portatori di

lebbra se ingeriti, la patata, che con quei prodotti condivideva l'origine terragna, subì lo stesso pregiudizio. Ma, come detto, alle paure legate all'aspetto, si aggiungeva il sospetto derivante dalla provenienza lontana. Tanto è vero che quando la lebbra di fatto sparirà dall'Europa, alla fine del XVII secolo,[113] alla patata verranno attribuite altre patologie, in particolare la cosiddetta "piccola lebbra", che probabilmente era la scabbia.[114]

Esattamente come il mais, che fino a metà del Settecento era guardato con sospetto e riservato all'alimentazione degli animali, anche la patata comincia a diventare interessante quando le bocche da sfamare diventano un po' troppe per le produzioni tradizionali. Meglio morire di lebbra che di fame, avrà pensato qualcuno. Del resto, le capacità nutritive della patata potevano anche essere quattro volte superiori a quelle di molti cereali a parità di superficie coltivata. Ora, si dà il caso che la popolazione del centro e nord Europa nel corso del XVIII secolo abbia cominciato a crescere in maniera spettacolare. I motivi sono tanti, ma in particolare ci fu praticamente la scomparsa delle grandi epidemie che avevano falcidiato il Vecchio Continente fino a quel momento (ad esempio, l'ultima epidemia di peste fu quella di Marsiglia del 1720). La popolazione di un'area può essere paragonata a una vasca da bagno: dal rubinetto entra l'acqua (la natalità) e dallo scarico se ne esce (la mortalità). Se i due flussi sono più o meno uguali, il livello dell'acqua rimane stabile, ma se improvvisamente lo scarico si restringe o il rubinetto viene aperto di più è chiaro che il livello comincia a salire. Più o meno è quello che accadde in quel periodo. Il fatto è che fino a quel momento la vasca era alimentata da un idrante e lo scarico era una voragine, per questo, anche se si moriva come mosche, tutto rimaneva in equilibrio; ma quando improvvisamente lo scarico divenne più piccolo, l'acqua cominciò a traboccare quasi subito, perché nel frattempo il rubinetto continuava a versare acqua con lo stesso potente getto di prima.

Come notò anche il reverendo Malthus nel 1798, i poveri hanno il fastidiosissimo vizio di mangiare, cosa assolutamente inaccettabile, dal suo punto di vista, tenendo conto che molto spesso non se lo potevano permettere. Ecco perché molti governi europei cominciarono a guardare a quello strano tubero come a una possibile soluzione del problema. Ovviamente a questo punto non potevano mancare i soliti medici e

scienziati che si misero a spiegare le straordinarie virtù nutritive e salutistiche della patata.

Così, a forza di sussidi e di propaganda nelle campagne, la patata si diffuse in Germania, nei Paesi Bassi, in Scandinavia, in Polonia, in Inghilterra e in Irlanda, dove divenne praticamente l'unico alimento dei contadini.[115]

In Italia le cose sono sempre un po' più complicate della media europea, perché l'agricoltura nell'area più avanzata, la pianura Padana, era tutta indirizzata al mercato e per questo si coltivavano solo cereali, mentre nel resto della penisola prevaleva ancora un'agricoltura di sussistenza, dove la patata poteva anche inserirsi, ma con rese estremamente basse. La Sicilia, infine, si caratterizzava per alcune produzioni estremamente pregiate, che ovviamente non potevano lasciare molto spazio al modesto tubero americano. Insomma, per farla breve, in alcune zone dell'Italia centrosettentrionale si coltivava la patata, ma non divenne mai il perno della dieta dei contadini, come invece avvenne per il mais in quasi tutto il nord del paese.[116]

Ma il caso più interessante fu quello della Francia, dove il farmacista e agronomo Antoine Augustin Parmentier si fece letteralmente in quattro per convincere quanta più gente poteva a coltivare, e poi a mangiare, le patate. Durante la Guerra dei sette anni (1756-1763), Parmentier venne fatto prigioniero dai prussiani e siccome la patata gli permise di non morire di fame durante la lunga prigionia, che evidentemente non doveva essere stata molto comoda, il buon farmacista in qualche modo pensò di doversi sdebitare nei confronti di questo tubero. Divenne per lui un'ossessione, anche perché in quegli anni girava ancora in Francia la frottola della patata che diffondeva le malattie contagiose. Anche se il povero Parmentier rischiava di passare per matto, lui non faceva una piega, in quanto si riteneva, giustamente, la prova vivente di come quelle notizie fossero del tutto prive di fondamento. Fino a quando, nel 1771, finalmente gli diedero ragione e lo stesso Luigi XVI decise di far coltivare la patata in alcune sue proprietà agricole. La Francia, alla vigilia della Rivoluzione, era ancora largamente cerealicola, ma nel nord del paese la patata era ormai il pilastro della dieta dei contadini.[117]

Nel frattempo, in molte regioni d'Europa si era arrivati al paradosso per cui da un originale ostracismo si giunse a una totale dipendenza alimentare dalla patata. Come in Irlanda, che faceva ancora parte del Regno Unito, dove la patata era ormai la base della dieta delle classi povere da molto più tempo, almeno dal 1750. La sua importanza crebbe costantemente nel corso dei decenni, arrivando a rappresentare circa l'80% dell'apporto calorico per un contadino irlandese: patate a colazione, pranzo e cena.[118] Così, quando nel 1845 arrivò la *Phytophtora infestans,* cioè la Peronospora della patata, per i contadini irlandesi fu un disastro. Intendiamoci, non era la prima volta che qualche fungo o qualche malattia distruggeva una parte dei raccolti. Il problema era che nel frattempo la vasca aveva iniziato comunque a traboccare, se vi ricordate quello che abbiamo detto poco fa. Gli abitanti dell'Irlanda passarono da poco più di 3 milioni nel 1750 a quasi 8 milioni e mezzo alla vigilia della carestia. Quella che passerà alla storia come la *Great Famine,* la grande carestia, andò a colpire un paese già in una situazione di forte precarietà alimentare. Basti pensare che nei trent'anni precedenti la carestia, circa un milione e mezzo di irlandesi lasciarono l'isola, diretti per lo più in America del Nord, al ritmo di 50-60.000 all'anno, per sfuggire a una condizione di estrema povertà sempre più diffusa.[119]

Come spesso accade in questi casi, all'inizio le autorità minimizzarono gli effetti della malattia della patata: "Ma sì, in qualche contea ci sono stati dei problemi, ma nel complesso il raccolto sarà più che sufficiente", dicevano gli amministratori locali, i quali, guarda caso, erano generalmente dei proprietari terrieri e che proprio per questo avevano tutto l'interesse a sminuire il problema. Già, perché se è vero che gli irlandesi mangiavano quasi soltanto patate, è anche vero che l'Irlanda produceva un bel po' di grano che veniva venduto in Inghilterra, con grande guadagno proprio di quei proprietari terrieri che dicevano che era tutto a posto. Il loro timore, infatti, era che per arginare la carestia, il governo di Londra bloccasse l'esportazione di grano irlandese in Inghilterra. Intanto, mentre la politica discuteva sulle reali dimensioni della crisi e sulle eventuali soluzioni, le cose per gli irlandesi andavano di male in peggio: la denutrizione portava a un generale indebolimento fisico e quindi a una rapida diffusione del tifo e l'emigrazione che, come abbiamo visto, era iniziata negli anni precedenti,

divenne un vero e proprio esodo. In meno di tre anni un milione di irlandesi scappò letteralmente dall'isola per sfuggire alla fame e alle malattie, andandosene per lo più negli Stati Uniti.[120]

Ma la fuga di massa non risolveva il problema e le morti per fame e per malattia continuarono senza sosta tanto che nel 1846 se ne conteranno un milione. Lo spettacolo terrificante di masse di disperati che si aggiravano per le città o nelle campagne stava diventando insopportabile anche per gli inappuntabili ministri della regina Vittoria. In particolare, il primo ministro Sir Robert Peel, appartenente al partito dei Tories, si rese conto che l'unica maniera per risolvere la questione era abolire i dazi doganali sul grano, le famose *Corn Laws*, in modo da permettere ai cereali americani di entrare nel Regno Unito rendendoli disponibili a basso prezzo anche per chi, fino a quel momento, non se li poteva permettere. È chiaro che questo provvedimento avrebbe fatto molto arrabbiare i proprietari terrieri inglesi e irlandesi, che avrebbero visto calare vistosamente i loro profitti, ma per il governo non ci poteva essere altra soluzione. Il dibattito in Parlamento fu violentissimo, anche perché il partito di Peel era quasi interamente schierato contro l'abolizione dei dazi. Il 16 maggio 1846 venne finalmente approvata la cancellazione di ogni dazio doganale, con il primo ministro e i suoi seguaci che votavano insieme all'opposizione.[121] Da quel momento il grano americano cominciò ad affluire in Irlanda, sfamando milioni di contadini ormai allo stremo delle forze. Solo a partire da questo provvedimento le idee liberiste di Adam Smith e di David Ricardo, espresse quasi cinquant'anni prima, vennero finalmente applicate nel Regno Unito e da quel momento il libero scambio si diffuse velocemente in tutto il mondo, dando inizio alla prima poderosa integrazione dei mercati.

E fu così che l'umile patata divenne, suo malgrado, uno dei più potenti fattori di cambiamento economico dell'età contemporanea. Non male per un tubero che all'inizio del suo viaggio in Europa era conosciuto solo per essere il portatore di terribili malattie.

Il velenoso pomodoro

Per certi versi la paura del pomodoro, che durò più o meno quanto quella della patata, aveva delle motivazioni opposte. Se la patata era temuta anche

a causa del suo aspetto poco invitante, il pomodoro, al contrario, venne guardato con sospetto per colpa dei suoi colori sgargianti e della sua forma tutto sommato accattivante, fino a farne una pianta ornamentale e non certo un frutto da mangiare.

Come si sa, anche il pomodoro arrivò in Europa dall'America e, proprio per il suo aspetto curioso, fu uno dei primi prodotti nuovi ad attraversare l'Atlantico. A quanto pare, fu il famoso Hernán Cortés a portare in Spagna le prime piantine di pomodoro, addirittura nel 1540, al ritorno dalla sua vittoriosa e sanguinosa conquista dell'Impero azteco.[122] Dalla penisola iberica il pomodoro arrivò ben presto in Italia. Ne abbiamo qualche notizia sparsa in Sicilia e soprattutto in Toscana.[123] Celebre, infatti, fu la presentazione della curiosità botanica proveniente dal Nuovo Mondo che venne fatta il 31 ottobre del 1548 a Cosimo de' Medici, presso la sua tenuta di campagna nei dintorni di Firenze.[124] Proprio quella presentazione ci fornisce le prime informazioni sull'idea che gli europei si erano fatti del pomodoro: in pratica era solo una pianta decorativa che veniva coltivata come pura e semplice curiosità botanica, non certo con l'idea di farci il sugo o la caprese.[125]

Però già qui cominciamo ad avere qualche voce dissonante, perché in realtà già allora c'era qualcuno che ne suggeriva un uso alimentare. In particolare, il famoso Bernardino de Sahagún, missionario francescano che per primo cercò di comprendere nel profondo la cultura, la religione e la lingua dei popoli sottomessi dagli spagnoli,[126] fece notare come il pomodoro venisse comunemente consumato dalle popolazioni del Messico, sia spremuto e cotto, quindi come sugo, sia crudo, come un normale frutto.[127] Purtroppo per lo sviluppo della cucina europea, il pomodoro non poteva scegliersi uno testimonial peggiore: Bernardino era considerato un po' troppo amico di quei popoli sottomessi dagli spagnoli, anzi, a un certo punto il coraggioso francescano si mise a criticare apertamente il comportamento dei *conquistadores,* spingendosi ad affermare che l'arrivo dei cristiani in America non avesse portato altro che disordine e povertà. Apriti cielo! Quell'esaltato di Filippo II, re di Spagna, non ci pensò un secondo e mise al bando tutte le opere di Bernardino ordinandone anche la distruzione.[128] Fortunatamente il frate ne conservò una copia e così la sua

fondamentale opera, con anche i preziosi riferimenti al pomodoro, poté essere ripubblicata, ma solo nel XIX secolo.[129]

Paradossalmente l'opera di Bernardino de Sahagún ritardò ancor di più l'accettazione del pomodoro come prodotto commestibile. Infatti, la cattiva fama del frate francescano finì per riflettersi anche su tutto ciò che lui in qualche modo sosteneva, quindi anche sulla gustosa solanacea: in pratica se una cosa era considerata giusta da Bernardino, diventava automaticamente sbagliata per tutti gli altri. Nel frattempo, però, altri missionari cominciarono a documentare il consumo di pomodoro in Messico, ma per gli europei era davvero troppo strano quel frutto per poter risultare allettante al gusto, oltre che alla vista. Le testimonianze della presenza di piante di pomodoro nei giardini botanici italiani e spagnoli diventano sempre più frequenti nel corso del XVI secolo, ma tutte si soffermano sull'aspetto esteriore. Fino ad arrivare alla famosa lettera che il botanico marchigiano Costanzo Felici spedì al suo più noto collega bolognese Ulisse Aldrovandi nel 1572, nella quale si legge: "Il Pomo d'oro, cosiddetto volgarmente dal suo intenso colore, overo pomo del Perù, quale o è giallo intenso overo è rosso gagliardamente (…) ancora lui da ghiotti et avidi de cose nove è desiderato, ma al mio gusto è più presto bello che buono".[130] Questa testimonianza, proveniente da uno scienziato al di sopra di ogni sospetto, ci dice che verso la fine del Cinquecento qualche temerario in cerca di nuove emozioni gustative ne facesse uso in tavola. Del resto, lo stesso Felici non ne esclude il consumo, ma in pratica ci dice di non apprezzarne molto il gusto.

Questi primi timidi tentativi e i resoconti dei missionari in Messico ebbero l'indubbio merito di aprire il dibattito tra studiosi un po' in tutta Europa, ma in particolare in Italia e in Spagna. Abbiamo già detto che medici e naturalisti erano più propensi a fare confusione che chiarezza a causa delle basi stesse della loro disciplina, che tendevano a ricondurre ogni elemento a una cosmogonia universale e immutabile. Il pomodoro, però, era talmente nuovo che non si capiva nemmeno quale parte se ne potesse mangiare e a che livello di maturazione fosse consumabile. Questa incertezza era un ulteriore fattore di repulsione; le foglie della pianta del pomodoro, infatti, apparvero da subito estremamente simili a quelle di erba morella o di belladonna, che erano già note e delle quali si conosceva la

forte tossicità. Di conseguenza, fu facile convincersi che tale tossicità riguardasse anche il frutto e non solo le foglie. È opportuno sottolineare come in effetti il pomodoro (*Solanum lycopersicum*) appartenga alla stessa famiglia dell'erba morella (*Solanum nigrum*) e della belladonna (*Atropa belladonna*), vale a dire quella delle solanacee, ma per averne la certezza bisognerà attendere la metà del XVIII secolo grazie all'instancabile opera dell'onnipresente Linneo. Quindi, come detto, per tutta l'Età moderna si procedette per analogia e per comparazione.

In questo caso, l'osservazione diretta aveva dato un risultato corretto, perché in effetti le foglie del pomodoro sono tossiche. Ma estendere questa diagnosi all'intero frutto fu un errore legato all'applicazione di un metodo di indagine che era ancora molto lontano da quello scientifico. Tale incertezza metodologica è dimostrata dal fatto che altri vegetali provenienti dall'America e appartenenti anch'essi alla famiglia delle solanacee, come il peperone, non subirono mai l'ostracismo che toccò al povero pomodoro.[131] In ogni caso, la paura del pomodoro come cibo e il suo grande apprezzamento come ornamento di orti e giardini proseguirono per tutto il XVI secolo e per buona parte dei due successivi. Quando il nostro eroe arrivò in Francia e poi in Inghilterra, probabilmente portato dagli italiani, nella prima metà del Seicento, il giudizio non cambiò minimamente, anzi, se possibile si rafforzò in negativo, nel senso che per francesi e inglesi l'idea di poterlo mangiare non era nemmeno contemplata.

Paradossalmente, più se ne estendeva la conoscenza anche in regioni nuove, come appunto le isole britanniche o i Paesi Bassi, e più il giudizio sul pomodoro peggiorava e si mettevano in guardia gli ingenui consumatori che, magari allettati dall'aspetto gradevole, potevano cadere in tentazione. Matthias de l'Obel, famoso medico e naturalista fiammingo e che fu anche botanico di Giacomo I, nel 1581 pubblicò un fondamentale testo illustrato nel quale descriveva tutte le piante conosciute, *Plantarum seu stirpium icones.* In questo voluminoso libro, che nell'ultima edizione arrivò ad avere l'indice redatto in sette lingue diverse a dimostrazione della grande circolazione in tutta Europa, i pomodori vengono descritti in questo modo: "il freddo, fetido odore è sufficiente a far capire quanto insalubri e perniciosi possono essere per chi li mangia".[132] Pochi anni dopo, il suo collega inglese John Gerard non era da meno, definendo i pomodori

“rancidi e maleodoranti”.[133] Ma il giudizio più importante e in un certo senso definitivo, venne emesso da Giovanni Domenico Sala, che in pratica fu il primo nutrizionista della storia. Il medico padovano, infatti, nel 1628 pubblicò *De alimentis et eorum recta administratione,* una sorta di storia naturale del cibo, unita a ricette e consigli per una dieta sana. Tra i suoi suggerimenti c’è anche il curioso accostamento del pomodoro a ragni, grilli e locuste di cui alcuni popoli erano soliti nutrirsi, “tutte strane e orribili cose, che poche persone sconsiderate hanno il costume di mangiare”.[134] Teniamolo in mente questo primo ragionamento sugli insetti da mangiare, perché, come vedremo, ci tornerà utile anche negli ultimi capitoli del nostro percorso…

Il pregiudizio sulla tossicità fu duro da scalfire e fu probabilmente l’assidua frequentazione degli spagnoli con i nativi americani, che da sempre mangiavano tranquillamente il pomodoro, a convincere i primi europei a fare altrettanto. È probabile, infatti, che i primi esperimenti gastronomici sul pomodoro nel Vecchio Continente siano iniziati proprio in Spagna e da lì si siano poi estesi all’Italia. Non a caso in Italia, fino alla seconda metà del XIX secolo, la passata di pomodoro veniva quasi sempre chiamata “salsa spagnola”. Proprio la gastronomia, quella riservata alle classi più agiate, fece da apripista in particolare in Italia: il primo cuoco a parlare, molto timidamente, di un sugo con il pomodoro fu il napoletano d’adozione Antonio Latini alla fine del XVII secolo, a cui seguirono le numerose ricette a base di pomodoro di Vincenzo Corrado, napoletano anche lui, della seconda metà del Settecento.[135] E non è certo un caso se proprio Corrado passerà buona parte della sua attività editoriale a magnificare lo stile di vita e i gusti alimentari dell’alta nobiltà partenopea: le sue due opere più importante, *Il cuoco galante* e *Il credenziere di buon gusto,* erano entrambe dedicate al principe di Francavilla, presso il quale svolse la mansione di “capo dei servizi di bocca” per tutta la vita. Proprio la dedica che Vincenzo Corrado fece al suo più importante datore di lavoro, nell’introduzione del suo secondo volume di ricette, ci dimostra molto bene il clima culturale dell’alta nobiltà napoletana di fine Settecento, nella quale fece la sua comparsa, tra le altre cose, anche il pomodoro come ingrediente di molte ricette:

> Questi due libri che del buon gusto trattano, con la guida e norma scrissi, e pur mercé la tua generosità mandai alle stampe, e Tu di propria mano ne segnasti il titolo il – Cuoco Galante – l'uno e il – Credenziere del Buon Gusto – l'altro, tutti e due a te li porgo come frutto di un albero dalla mano piantato. Mio Scopo egli è di richiamare alla memoria dei nobili uomini dei quali Tu fosti la gloria l'ornamento alla memoria e la lode. Ah? Ma qual Tu fosti non basterebbe di dire di cento e mille lingue, per cui io stimo meglio il tacere e con il silenzio benedire gli anni che ti fu appresso.[136]

Ancora una volta, il gusto per le cose esotiche e magari anche un po' proibite, tipico dei consumi aristocratici anche a tavola, permise di rompere un tabù e finì per rendere il "pericolosissimo" pomodoro un elemento portante della cucina mediterranea e di quella italiana in particolare.

L'uva contagiosa

Uno dei più strani casi di paure alimentari, che si mescola con molti altri aspetti di carattere politico ed economico, fu quello che coinvolse l'uva gamay nella seconda metà del XIV secolo. Questo vitigno, estremamente produttivo e facile da coltivare, fece la sua comparsa intorno al 1360 in Borgogna, a quanto pare nel villaggio di Gamay, da cui prese il nome.[137] La Borgogna era già all'epoca una delle regioni vinicole più importanti d'Europa e i suoi vini godevano di una reputazione estremamente elevata. L'arrivo del nuovo vitigno provocò subito un'impennata nella produzione e venne quindi salutato con grande entusiasmo dai viticoltori della regione, i quali non esitavano a sostituire le precedenti varietà meno produttive e più tardive, in particolare il pinot nero, con l'ultimo arrivato.

Questi cambiamenti, come spesso accade, crearono alcuni sospetti nel potere politico e soprattutto provocarono la reazione dei commercianti di vino, i quali accusavano il gamay di offrire un vino troppo abbondante e soprattutto di cattiva qualità, mettendo a rischio i loro profitti.[138] Nello specifico l'accusa era quella di "pisciare vino" e questa espressione la dice lunga sulla considerazione che i suoi detrattori avevano del succo di quell'uva.[139] Di fronte al rischio di perdere parte dei loro guadagni, i mercanti non potevano rimanere inermi, ma non potevano nemmeno limitarsi a muovere critiche generiche di tipo qualitativo: serviva una campagna decisamente più robusta, in grado di smuovere le coscienze e

soprattutto in grado di convincere il potere politico a intervenire per bloccare la diffusione del nuovo vitigno.

A dire il vero, non dovette essere molto difficile convincere i governanti francesi del periodo a mettere al bando l'uva gamay, utilizzando uno degli argomenti classici delle paure alimentari del Medioevo e dell'Età moderna, quello di diffondere la lebbra. Lo abbiamo già visto per la patata e lo troveremo anche in molti altri casi. Del resto, la malattia di Hansen, il cui meccanismo di trasmissione non è ancora del tutto chiaro, non era il classico morbo contagioso, come poteva essere la peste che si diffondeva attraverso ondate pandemiche più o meno localizzate. La lebbra, al contrario, aveva una distribuzione endemica, con un numero di casi abbastanza regolare nello spazio e nel tempo[140] ed era quindi difficile attribuire la presenza della malattia a una causa specifica, come si faceva per la peste, la malaria, o per tutte le altre malattie epidemiche, la cui responsabilità cadeva di volta in volta sull'aria, sull'acqua o sulla malvagità degli untori.

Per tutti questi motivi, il pericolo della lebbra trovava sempre grande attenzione da parte delle autorità pubbliche, infatti non si dovette attendere molto perché il vitigno gamay venisse messo al bando e se ne vietasse la piantatura. Nel luglio del 1395, il duca di Borgogna, Filippo il Temerario, mise fuori legge la coltivazione dell'uva, con una motivazione estremamente solida: "Il cattivo vitigno è di tal natura che è sempre causa della perdizione di coloro che ne bevessero per uno o due anni continuamente; tanto basterebbe a far diventare lebbrosi, come ci è stato assicurato da medici buoni e leali".[141] Purtroppo, non ci è dato di sapere chi fossero questi medici buoni e leali, ma non è difficile immaginare qualche luminare disposto a individuare nel nuovo vino l'origine di quella malattia tanto orribile quanto misteriosa.

Il contesto storico giocava a favore degli interessi dei grandi commercianti di vino. Non dobbiamo dimenticare, infatti, che si era nel pieno della Guerra dei cent'anni e il duca di Borgogna era costantemente alla disperata ricerca di denaro per poter condurre le sue campagne militari.[142] Di fronte al rischio concreto di mettere in crisi un'attività molto importante per l'economia dell'intero nord-est della Francia, è chiaro che Filippo il Temerario non ha esitato a fare quello che gli chiedevano alcuni

dei suoi maggiori contribuenti. E che la paura della lebbra fosse evidentemente un pretesto, è dimostrato dal fatto che il nipote di Filippo il Temerario, Filippo il Buono, sessant'anni dopo il nonno emanò un altro editto contro il gamay in cui affermava che il motivo del divieto è che "I duchi di Borgogna sono conosciuti come i signori dei migliori vini della cristianità. Manterremo la nostra reputazione".[143]

Da questo momento, non si parlò più della contagiosità dell'uva e le ricerche sul gamay uscirono dagli studi medici, per diventare argomento esclusivo di intenditori, commercianti e successivamente sommelier.

107. Cfr. Montanari, *La fame,* cit., pp. 123-130.
108. Cfr. B.A. Weinberg e B.K. Bealer, *Tè, caffè e cioccolata,* Roma, 2009, pp. 77-80.
109. Cfr. Grandi, *op. cit.*, pp. 32-33.
110. Cfr. Ferrières, *op. cit.*, pp. 120-123.
111. Cfr. E. Roze, *Histoire de la pomme de terre,* Paris, 1898, pp. 154-155.
112. Cfr. P. Grima, *Lebbra: scienza, storia, costume e letteratura,* Nardò, 2018, pp. 41-43.
113. Cfr. F. Bériac, *Des lépreux aux cagots,* Bordeaux, 1990, pp. 384-390.
114. Cfr. Férrieres, *op. cit.*, p. 126.
115. Cfr. Roze, *op. cit.*
116. Cfr. G. Biadene, *Storia della patata in Italia dagli scritti dei Georgici (1625-1900*), Bologna, 1996.
117. Cfr. A. Saltini, *Storia delle Scienze agrarie,* Bologna, 1989, vol. II, pp. 394-396.
118. Cfr. C. O'Grada, *An Economic History of Ireland,* Oxford, 1994, pp. 332-365.
119. Cfr. O'Grada, *Storia delle carestie,* cit., pp. 165-167.
120. Cfr. O'Grada, *An Economic History,* cit.
121. Cfr. P. Adelman, *Peel and the Conservative Party: 1830-1850,* Routledge, 2014, pp. 122-126.
122. Cfr. C. Duverger, *Cortés,* Paris, 2001, p. 101.
123. Cfr. A. Capatti, *Pomi d'oro. Immagini del pomodoro nella storia del gusto,* Parma, 1999, p. 9.
124. Cfr. M.C. Salemi, *Il pomodoro. Storia e virtù gastronomiche della grande bacca rossa, risorsa economica e regina dei sapori,* Firenze, 2001, pp. 12-14.
125. Cfr. W. Alexander, *I dieci pomodori che hanno cambiato il mondo,* Sansepolcro, 2023, p. 20.
126. Cfr. C. Todorov, *La conquista dell'America,* Torino, 2005.
127. Cfr. Alexander, *op. cit.*, pp. 20-21.
128. Cfr. G. Baudot, *Utopia e storia in Messico. I primi cronisti della civiltà messicana (1520-1569),* Milano, 1992, pp. 202-205.
129. B. de Sahagùn, *Storia indiana della conquista di Messico,* Palermo, 1983.
130. C. Felici, *Lettera a Ulisse Aldrovandi,* 10 marzo 1572, cit. in J.I. Lewis, H. de Birkestad e B. Chiarain, *Sixteenth Century Italian and Spanish Tomato References,* Florilegium.com.
131. Cfr. Alexander, *op. cit.*, p. 25.
132. M. de l'Obel, *Plantarum seu stirpium icons,* Antverp, 1581.
133. Cfr. M. Smolenaars, *Gerard, John,* in *Oxford Dictionary of National Biography,* Oxford, 2008.
134. G.D. Sala, *De alimentis et eorum recta administratione,* Padova, 1628, cit. in K. Albala, *Eating Right in the Renaissance,* Berkeley (Calif.), 2002, p. 44.

135. Cfr. E. Faccioli (a cura di), *L'arte della cucina in Italia,* Torino, 1987, pp. 251-260.
136. V. Corrado, *Il credenziere di buon gusto,* Napoli, 1778, p. 2.
137. Cfr. F. Morel, *Borgogna, Côte d'Or: il territorio, i vignaioli, i vini,* Sesto San Giovanni, 2017, p. 182.
138. Cfr. J. Loyat, *Le Beaujolais nouveau et ancien: 150 ans de metayage,* Lyon, 1982, pp. 23-25.
139. Cfr. Ferrières, *op. cit.*, p. 127.
140. Cfr. M. Monot, N. Honoré e T. Garnier, *On the origin of leprosy,* in "Science", 2005, vol. 308, n. 5724, pp. 1040-1042.
141. Cfr. Ferrières, *op. cit.*, p. 127.
142. Cfr. A. Coville, *Francia: la guerra dei cent'anni,* Milano, 1980, pp. 608-641.
143. Citato in *Gamay,* su www.quattrocalici.it.

Capitolo 7

UNA *LEBBRA* E MEZZO DI CARNE

La madre di tutte le paure

La carne ha sempre rappresentato una parte importante nella dieta degli uomini prima dell'invenzione dell'agricoltura, ma da questo momento, più o meno 12.000 anni fa, la faccenda si fa via via più complicata e il consumo di carne diventa un elemento di distinzione tra gli uomini e, al tempo stesso, un grande motivo di preoccupazione. Perché, se è vero che i cereali sono diventati ben presto la base dell'alimentazione dell'uomo-agricoltore e di conseguenza su questi vegetali si sono concentrate molte paure, come abbiamo visto nel capitolo 6, è anche vero che la carne presentava da sempre un pericolo di contaminazione e corruzione nettamente superiore. In effetti, anche il pesce mostra lo stesso livello di pericolosità potenziale, anzi, in un certo senso addirittura superiore alla carne stessa, ma, come vedremo nel prossimo capitolo, il suo consumo presentava delle specificità, anche di carattere culturale e religioso, da farne di fatto un caso a parte in questa rassegna delle paure alimentari.

Stiamo parlando, in un certo senso, della madre di tutte le fobie legate al cibo, che si declina nel corso dei secoli con modalità diverse e concentrando l'attenzione su tipologie di carne differenti, che normalmente corrispondevano a quelle di volta in volta più consumate. Un'altra declinazione di fondamentale importanza riguarda ovviamente la dimensione istituzionale. Come abbiamo ripetuto più volte, le paure alimentari fin dall'antichità si concentravano maggiormente in città ed è

quindi in questo ambito che si sono sviluppate le istituzioni di controllo più capillari e variegate. Non solo, ma sulle garanzie sanitarie legate al mercato della carne si giocava anche un pezzo rilevante del consenso delle élite urbane, per questo, nella classica logica politica di machiavellica memoria, far credere era, ed è ancora, più importante che fare. Quindi, poteva accadere che alcune paure legate alla carne fossero inventate di sana pianta o alimentate ad arte al solo scopo di dimostrare la capacità di intervenire e di salvaguardare la salute pubblica.

Ma molti timori erano giustificati: le epizoozie erano diffuse tanto quanto le epidemie umane e, di conseguenza le zoonosi, anche quelle legate al consumo di carne guasta, erano tutt'altro che rare. Proprio questo aspetto ebbe delle conseguenze positive perché permise di sviluppare tecniche di profilassi e di contenimento delle epidemie animali spesso più efficaci e consapevoli rispetto ai deboli tentativi di contenimento delle epidemie umane. Potremmo affermare che le paure alimentari nel settore della carne divennero una specie di laboratorio medico in grado di anticipare le scoperte e le tecniche che poi sarebbero state applicate anche alle malattie umane.

La paura della carne si è mescolata anche a questioni di tipo etico, cioè se fosse lecito o meno uccidere animali per nutrirsene. È chiaro che questo aspetto è diventato rilevante solo negli ultimi due secoli, ma ne possiamo riscontare le radici in diverse correnti filosofiche a partire dal Medioevo e ovviamente anche nel pensiero cristiano fin dagli albori.

Biologia, medicina, politica, filosofia e alla fine anche religione: la carne racchiude in sé talmente tanti motivi di timore e repulsione da farne un mix perfetto. In realtà sembrerebbero mancare i motivi economici, ma ci sono anche quelli. Vedrete.

Il manzo e la città

La carne porta con sé qualcosa di strutturalmente pericoloso per l'uomo diventato agricoltore e anche allevatore. Tutte le grandi religioni impongono limitazioni al consumo di carne più o meno estese. Sembra esserci un'attrazione irresistibile verso questo cibo e al tempo stesso la consapevolezza che una dieta carnea rende l'uomo più simile a un essere

non sociale e comunque involuto. Probabilmente, proprio questo spiega in buona misura il grande interesse delle religioni nei confronti del consumo di carne.

Se è vero che ebraismo e islam sono sicuramente le religioni con maggiori interdizioni e maggiori vincoli per quanto riguarda la carne e non solo, è nell'Europa cristiana che questi aspetti assumono una dimensione culturale e sociale che va ben al di là del semplice precetto religioso. A partire dal Medioevo, in un continente dove la stragrande maggioranza delle persone si nutriva con misere pappe di cereali, pane nero o minestre d'erbe e beveva pessimo vino, il sogno alimentare di tutti erano soprattutto le carni e l'arrosto.[144] Proprio per questo, il consumo di carne divenne, fin dall'antichità e sempre di più nel corso del Medioevo, uno dei capisaldi dello status di cittadino contrapposto alla monotonia alimentare del mondo rurale. Insieme al pane bianco, la carne era al centro del sistema di approvvigionamento alimentare della città, ma per fare questo le autorità urbane dovevano essere in grado di piegare il sistema agricolo dei territori circostanti e al tempo stesso di dotarsi di strumenti di controllo e garanzia sulla quantità e sulla qualità delle risorse alimentari che entravano in città.[145]

L'abbiamo fatta complicata, ma siccome siamo davanti a uno snodo centrale della nostra ricostruzione storica, vale la pena fermarci un po' di più, perché su questo punto si gioca un bel pezzo della civiltà agricola europea e di conseguenza sul sistema alimentare nel suo complesso. Perché sfamare una città era complicato da tutti i punti di vista. Innanzitutto, da quello quantitativo, dal momento che l'agricoltura rimase sostanzialmente estensiva fino all'inizio del XX secolo e quindi, l'unica maniera per sfamare quella quota di individui che non si produceva direttamente il cibo era quella di aumentare le superfici coltivate. Ma come più volte ricordato, sfamare la città era complicato anche per quanto riguarda la dimensione qualitativa, perché il cibo aveva, e ha ancora, un grande significato simbolico, per cui la popolazione urbana voleva ribadire anche attraverso l'alimentazione la propria diversità rispetto al mondo rurale, da cui in fondo tutti i cittadini provenivano. L'emancipazione da quel mondo avveniva attraverso il consumo di carne, in particolare quella di manzo, dal momento che quella di maiale era meno esclusiva.[146]

La crescita urbana, quindi, provocava profondi cambiamenti nel mondo rurale. L'equilibrio tra arativi, pascoli e boschi era costantemente minacciato. Più bocche da sfamare significava dover dissodare e seminare i pascoli, oppure disboscare per avere terre nuove da coltivare. Ma meno pascoli e meno boschi significava dover rinunciare agli animali da allevamento e quindi, per procurarsi la carne, così ricercata nei mercati urbani, bisognava allungare la filiera, importando gli animali da macello da regioni sempre più lontane. A partire dall'XI secolo, il Vecchio Continente venne sempre più spesso attraversato da mandrie bovine che si muovevano dai pascoli delle pianure orientali verso quelle ricche e affamate dell'Europa centrale, ma in modo particolare quelle italiane, che avevano conosciuto uno sviluppo precoce e sicuramente più rilevante dal punto di vista dimensionale rispetto a quelle dell'intero continente.

La lontananza tra i luoghi di allevamento e i mercati di sbocco creava le condizioni ideali per una proliferazione delle paure legate al consumo di carne. Del resto, molte di queste paure erano tutt'altro che ingiustificate, perché proprio questo continuo scambio e questi lunghi trasferimenti favorivano lo sviluppo e la diffusione di epizoozie.[147] Ma non erano solo i mercati urbani a provocare gli spostamenti delle mandrie e quindi la diffusione dei contagi, anche le guerre muovevano a loro volta cavalli e buoi, che erano sempre al seguito degli eserciti.[148] Insomma, i contagi tra animali erano molto più frequenti di quelli tra gli uomini e con i contagi si diffondevano le paure.

La prima forma di controllo e di garanzia per i consumatori era quella di imporre che gli animali destinati all'alimentazione dei cittadini venissero macellati all'interno delle mura urbane. Esattamente come per la macinazione del grano, anche l'abbattimento degli animali dentro la città era un modo per poter verificare la qualità dei cibi e, al tempo stesso, di esercitare una puntuale politica daziaria e fiscale. Esigenze sanitarie e finanziarie andavano di pari passo.[149] Ma mettendo da parte le questioni fiscali e restando quindi sul problema della sicurezza alimentare, esisteva una forma di controllo preventiva, vale a dire l'obbligo di far arrivare al macello gli animali sulle proprie zampe. Già questo semplice elemento di garanzia escludeva la possibilità che venisse venduta la carne di animali di

cui non fosse stato possibile verificare le condizioni di salute prima della macellazione.

L'altra forma di controllo era relativa alla velocità dello smercio; tra il momento in cui l'animale veniva abbattuto e la vendita dei vari tagli non potevano passare più di due giorni in inverno e uno solo in estate.[150] Questo dato da solo dimostra come la classica vulgata secondo la quale l'uso delle spezie nel Medioevo e in Età moderna servisse a coprire i cattivi sapori di una carne mal conservata, sia del tutto falsa. In realtà nei tempi antichi si mangiava carne molto più fresca di quella che mangiamo noi oggi.

L'ultima norma preventiva riguardava il divieto per i macellai di vendere carne cotta. In questo modo era possibile esercitare un controllo prima dell'abbattimento dell'animale e anche dopo il taglio della carne.[151] Solo gli osti o i venditori ambulanti di cibo pronto potevano smerciare carne cotta. La parcellizzazione della filiera era lo strumento principale di salvaguardia della trasparenza del mercato e quindi a garanzia del consumatore.

Tutte queste norme dimostrano la vera e propria ossessione delle autorità cittadine nei confronti della carne. Gli statuti delle corporazioni e le leggi urbane trattano questo argomento come qualcosa che assomiglia molto a un male necessario: si afferma che non si può impedire il commercio di carne e al tempo stesso che la materia è troppo pericolosa per non caricarla sempre più di regole e obblighi sanitari aggiuntivi.[152] Ci sono paure strutturali, come quella di permettere la vendita di carne avariata, vale a dire macellata da troppo tempo. Oppure ci sono paure temporanee, legate alla diffusione di malattie epidemiche tra gli animali, vere o presunte che fossero.

Dopo queste regole, che possiamo definire come preventive, c'erano tutte le verifiche sul campo, che i funzionari pubblici dovevano eseguire quotidianamente nelle varie macellerie delle città o nei macelli pubblici, laddove questi venivano istituiti. Quello di ispettore dei macelli era un mestiere molto delicato, che spesso aveva molto più a che fare con la politica piuttosto che con la sanità. Quando si diffondeva una qualsiasi epidemia in città (e la cosa avveniva decisamente spesso) il primo imputato era immancabilmente il cibo, di norma la carne e il pesce, i quali, del resto, caratterizzavano più degli altri la dieta dei cittadini. Esisteva quindi

un'attività preventiva, che aveva le caratteristiche della routine, ma vi era anche l'attività emergenziale, che scattava quando si riscontravano motivi di preoccupazione in merito alla salute pubblica all'interno delle mura urbane.

La parola d'ordine, in questi casi, era "rassicurare" e mostrare una grande capacità di intervento. L'emergenza si previene e, nel caso, si cura con decreti: gli uffici di sanità sono composti solo da dottori… in legge. Quindi, quando si diffondeva il panico per qualche cibo o per qualche tipo di carne, la risposta standard prevedeva una fioritura normativa, spesso incoerente, ma sempre quantitativamente consistente.[153]

Per quanto l'esigenza di rassicurare i cittadini fosse prioritaria per le autorità sanitarie, bisogna tenere conto che vi erano molte altre filiere produttive che dipendevano dalla macellazione dei bovini. La conceria, la produzione di candele e di sapone (attività che potevano occupare anche il 10% dei lavoratori urbani)[154] avevano bisogno delle pelli e del grasso forniti dai macelli bovini, quindi bloccare la macellazione per motivi sanitari era un'opzione estrema che provocava gravi contraccolpi dal punto di vista economico. Questa opzione era evitata per quanto possibile: le paure alimentari e la necessità di rassicurare i consumatori dovevano sempre fare i conti con l'economia e la vita complessiva della città, che era un sistema complesso, all'interno del quale l'approvvigionamento alimentare, pur essendo la priorità assoluta, era solo una componente tra molte altre, con le quali comunque ci si doveva quotidianamente confrontare.[155]

La lebbra suina

Il maiale è stato fino al 2020 la carne più consumata al mondo e solo negli ultimi due anni è avvenuto lo storico sorpasso da parte della carne di pollo, complice l'epidemia di Covid-19 e il forte ridimensionamento del mercato cinese.[156] Ciò non toglie che la funzione della carne di maiale nella storia dell'alimentazione umana sia da sempre assolutamente centrale e di conseguenza anche il suo valore simbolico è altissimo. Basti pensare che il maiale è di fatto l'unico animale domesticato dall'uomo al solo a scopo di essere macellato.

Una delle ossessioni più diffuse nel Medioevo e nell'Età moderna era quella della lebbra suina, una malattia del tutto inesistente, ma che per parecchi secoli rappresentò un vero e proprio incubo in Francia, in Italia e in Spagna. Medici, ufficiali di sanità e governatori cercavano ogni più piccolo sintomo di questa immaginaria malattia per poter sequestrare una determinata partita di carne di maiale e dimostrare in questo modo ai cittadini che ci si stava occupando della loro salute.

Come già detto, una delle regole auree era quella della velocità. In assenza di frigoriferi, le derrate alimentari dovevano essere vendute nel più breve tempo possibile. Questo valeva per la frutta e la verdura, ma valeva soprattutto per il pesce e per la carne. Il pesce pescato alla mattina doveva essere venduto entro mezzogiorno, quello che rimaneva sui banchi doveva essere regalato alle istituzioni di carità o, in casi eccezionali, poteva essere rimesso in vendita il giorno successivo, ma con la coda tagliata per dimostrare ai clienti che non era di giornata come già accennato.[157] Lo stesso valeva per la carne: ogni giorno si lavoravano quantità limitate, abbattendo gli animali a seconda del bisogno.

Ma era sempre l'esame diretto a stabilire di volta in volta se la carne di un determinato animale poteva essere venduta o se un certo frutto poteva essere introdotto nel mercato cittadino. I regolamenti e le istruzioni per gli ufficiali di sanità divennero sempre più meticolosi, in alcuni casi addirittura pedanti: del maiale si doveva osservare soprattutto la lingua, mentre degli ovini bisognava controllare la presenza di pustole nel ventre. Le capacità di questi controllori non derivavano solo dalle regole scritte e dai trattati di medicina, ma erano forgiate anche dall'esperienza: loro "sentivano" se una bestia era malata, perché questo tipo di sapere è intimamente connesso ai sensi e in particolare all'odorato. Insomma, c'è un filo sottile che unisce ancora il nostro approccio al cibo e alle paure che ci provoca con i comportamenti istintivi degli uomini primitivi, passando per i regolamenti medievali e gli statuti corporativi.

La paura della lebbra suina era in qualche modo la somma di tutte le paure in età preindustriale non solo quelle alimentari in senso stretto. Perché la malattia di Hansen ha rappresentato per molti secoli un autentico incubo che si era insinuato nei pensieri degli europei in maniera profonda. Oltre a provocare sintomi terribili, questa malattia era estremamente

misteriosa nelle sue modalità di diffusione e per certi versi lo è ancora oggi. Abbiamo già visto per la patata e anche per alcune varietà di uva che la tentazione di attribuire responsabilità a specifici cibi nella propagazione della lebbra era molto forte, quindi era automatico che prima o poi sarebbe toccato anche alla carne, in particolare a quella di maiale, dal momento che era di gran lunga la più consumata.

L'ossessione per la ricerca della causa, ovviamente, seguiva l'andamento del morbo. Anche se non è facile determinare la curva dei contagi nel corso degli anni, è probabile che la maggiore diffusione della lebbra in Europa sia stata raggiunta nel corso del XIII secolo. Molti indizi portano a credere che siano state le Crociate a favorire la diffusione della malattia nel Vecchio Continente.[158] Faceva paura la malattia, ma soprattutto facevano paura gli ammalati, per questo i lebbrosi non solo erano costretti a vivere nei lebbrosari al di fuori delle città, ma proprio a causa del loro aspetto e della paura di contagio furono oggetto di persecuzioni e discriminazioni. L'assillo per la lebbra era così radicato negli europei che la tendenza era quella di catalogare sotto quest'unica etichetta varie patologie dermatologiche.[159] Solo così si può comprendere come sia stato possibile raggiungere l'incredibile numero di diciannovemila lebbrosari sparsi nel continente alla fine del XIV secolo. La lebbra, infatti, non è una malattia facilmente trasmissibile, per cui è difficile credere che si siano potuti sviluppare così tanti casi.[160]

C'era un ulteriore motivo di inquietudine legato all'aspetto dei malati perché le deturpanti lesioni esteriori in qualche modo erano anche ritenute segni di impurità dell'anima. Per questo si arrivò a inventare la famosa *Congiura dei lebbrosi,* accusandoli di organizzare un grande complotto contro il resto dell'umanità. Queste voci cominciarono a girare in Occitania, intorno al 1320. In una protesta indirizzata al re di Francia Filippo V, infatti, fra le altre cose si affermava che i lebbrosi si stavano apprestando a diffondere il loro morbo "con veleni, pozioni pestifere e sortilegi". Le autorità locali suggerivano al re di rinchiudere i lebbrosi dividendo maschi e femmine e si offrivano di amministrare redditi, elemosine e lasciti dei lebbrosi in cambio del loro mantenimento. La voce sull'avvelenamento delle acque da parte dei lebbrosi era già in circolazione nel sud-ovest della Francia a partire dal 16 aprile 1321 (Giovedì Santo), estendendosi poi in

tutta l'Aquitania e in varie altre parti del regno. Diffondendosi, la voce si modificò e si amplificò, anche grazie ai processi e alle dichiarazioni sotto tortura: i responsabili del complotto erano i lebbrosi, oppure vi era stata una sorta di istigazione da parte degli ebrei e anche questo, sinceramente, non può stupire, vista la tendenza ad attribuire a questi ultimi oscuri complotti e articolati progetti egemonici. Insomma, tra il XIV e il XV secolo era ormai consolidata l'idea che all'interno del mondo cristiano ci fossero dei nemici che avvelenavano, che erano portatori di morte. E questi nemici erano da una parte i malati veri, i lebbrosi, dall'altra gli ebrei, con sullo sfondo i musulmani e le streghe.[161]

In questo contesto medico e culturale era abbastanza naturale che l'ossessione per la lebbra venisse estesa anche alla sfera alimentare e che nelle città arrivasse a toccare la carne, dal momento che, come più volte ricordato, questo alimento caratterizzava proprio la dieta urbana. In particolare, l'attenzione dei medici e delle autorità pubbliche si concentrò sul maiale. I motivi per i quali si finì per attribuire proprio alla carne suina le maggiori possibilità di trasmettere la lebbra agli uomini sono tanti: innanzitutto, il fatto che la carne di maiale fosse di gran lunga quella più consumata sia fresca sia conservata; in secondo luogo, il fatto che l'allevamento del maiale aveva in sé qualcosa di sporco e quindi di sospetto.[162]

Bisogna tenere conto, infatti, che fino al XIV secolo e in alcuni casi anche oltre, l'allevamento era brado, ma non veniva praticato solo nei boschi. Molto spesso il maiale veniva allevato direttamente in città e si nutriva dei rifiuti prodotti dagli uomini, quindi le condizioni igieniche nelle quali viveva l'animale erano note a quegli stessi cittadini che si sarebbero poi nutriti delle sue carni. Per questo la diffidenza era per certi versi giustificata. Così gli archivi storici sono pieni di documenti medievali che attestano continue ispezioni e visite da parte delle autorità sanitarie di tutte le città europee, in particolare in Francia e in Italia. Numerosi sono anche i decreti di sequestro di animali vivi o di carne già lavorata, con relative multe e sanzioni a carico di coloro che mettevano in vendita questi maiali affetti da lebbra. Una volta sequestrato l'animale, vivo o morto che fosse, veniva distrutto con un atto pubblico, in modo da far sapere ai cittadini che le autorità erano efficienti nella lotta a questo terribile contagio.

Il problema, però, è che la lebbra suina è una malattia che non esiste e di conseguenza non esisteva la possibilità che il maiale la trasmettesse all'uomo. Eppure, si trattava di una delle paure alimentari più diffuse in Europa e in un certo senso anche una delle più longeve. Se tutte le paure che abbiamo analizzato fino ad ora e anche quelle delle quali parleremo nelle prossime pagine, avevano un carattere effimero, legate per lo più a problemi sanitari nuovi o a epidemie inaspettate, quella della lebbra suina accompagnò gli abitanti del Vecchio Continente per due secoli abbondanti.[163]

I sintomi che indicavano la presenza della lebbra suina potevano essere tanti e di solito si basavano sull'aspetto dell'animale vivo o su quello della carne macellata. C'erano precisi manuali a uso degli ispettori sanitari che spiegavano cosa dovevano cercare e come trovarlo. Come spesso accadeva in quel periodo, le indicazioni potevano essere discordanti, a volte proprio in contraddizione, ma questo non fermava le ispezioni e i sequestri.

Con tutta probabilità, quella che veniva chiamata lebbra suina era il più delle volte un tipo di parassitosi, che in effetti può essere trasmessa all'uomo, ma che provoca lo sviluppo della *tenia solium,* verme in grado di provocare al corpo umano disturbi anche gravi, ma non certo paragonabili a quelli della lebbra.[164] Il problema per i medici del periodo era quello classico, che abbiamo già visto tante altre volte, di una scienza che procedeva per analogie: la panicatura suina, così si chiama la presenza delle larve di tenia, conferisce alla carne del maiale un aspetto simile alla pelle di un lebbroso. L'ulteriore e ovvio passaggio era quello di immaginare che anche l'aspetto interno dei lebbrosi, le loro viscere, dovessero avere lo stesso aspetto delle carni del maiale panicato.[165] In realtà non c'era alcun motivo per pensarlo e in un periodo nel quale sezionare i morti era del tutto impensabile, non c'era modo per verificare o confutare questa radicata convinzione. Di conseguenza, per quanto questo possa risultare assurdo per noi oggi, la teoria risultava confermata.

Non solo, ma anche le origini della panicatura erano del tutto sconosciute esattamente come quelle della lebbra e quindi anche da questo punto di vista era quasi naturale collegare i due fenomeni proprio in quanto entrambi misteriosi nel loro sviluppo. Ancora una volta si conferma la

natura di quella disciplina medica che era priva di rapporti con la sperimentazione e che negava un valore oggettivo all'esperienza pratica.

Il tema del rapporto tra l'inesistente lebbra suina e la temutissima e molto reale lebbra umana discendeva direttamente dalla ricerca spasmodica delle cause di quest'ultima. E tra le cause della lebbra umana veniva spesso citata l'aria cattiva, ma alla fine si cadeva sempre nell'origine alimentare e quindi si finiva per citare anche la carne suina:

> La lebbra può essere causata da un'aria corrotta o dal consumo di cibi avariati e malinconici, troppo freddi e secchi, come la carne di bue, d'asino e d'orso. Talvolta può venire da alimenti troppo caldi: per esempio se si consumano cipolle di continuo e sostanze analoghe. Essa è causata inoltre dall'ingestione di alimenti corrotti come la carne di maiale lebbroso o malato, oppure come il vino alterato.[166]

Come si vede, in questo trattato medico del Trecento valeva tutto, ma il misterioso maiale lebbroso veniva comunque citato.

Il dibattito tra medici proseguì a lungo, fino al XV secolo inoltrato. Per dirla con Madeleine Ferrières: "la trasmissione di una malattia animale che non esiste a una malattia umana mostruosa, ma mal definita"[167] si interruppe solo con l'arretrare della lebbra in Europa. Ma il maiale continuò ancora per molti secoli a creare sospetti e quindi a essere oggetto di regolamenti specifici per quanto concerne l'allevamento e la macellazione. Tra il XIV e il XV secolo, si cominciò a vietarne l'allevamento in città: allontanarlo dalla vista di coloro che poi se ne sarebbero nutriti era una prima forma di rassicurazione per gli abitanti dei centri urbani.

Separare per quanto possibile l'animale dall'uomo aveva anche lo scopo di prevenire eventuali contagi diretti, non necessariamente legati all'alimentazione.

Vi è poi un ultimo elemento che può forse spiegare questa ossessione: il maiale è troppo simile all'uomo. Scienziati e gente comune sono tutti convinti che vi sia una somiglianza stretta tra l'uomo e il maiale. "Il basso ventre d'omo, ossia budella, è simile al ventre del porco".[168] Ma nonostante tutte queste remore, queste paure e questi eccessi regolativi, l'allevamento suino continuava essere quello più redditizio e per certi versi anche il più razionale. Nemmeno la paura della lebbra riuscì a fermare questa attività fondamentale nella storia alimentare dell'umanità.

Mangiare di magro e la paura di andare all'inferno

In un mondo tendenzialmente sottonutrito e nel quale stragrande maggioranza degli esseri umani era costretta a seguire una dieta di fatto vegetariana, il sogno di molti era proprio quello di potersi nutrire di carne. Le rappresentazioni del Paese della Cuccagna potevano essere molto diverse tra di loro nelle varie regioni europee, ma tutte concordavano sulla grande abbondanza di arrosti, salsicce e cacciagione.[169] Celebre, da questo punto di vista, è la descrizione del Paese di Bengodi che Boccaccio fa nella terza novella dell'ottava giornata del Decamerone:

> Maso rispose che le più si trovavano in Berlinzone, terra de' Baschi, in una contrada che si chiamava Bengodi, nella quale si legano le vigne con le salsicce e avevasi un'oca a denaio e un papero giunta; ed eravi una montagna tutta di formaggio parmigiano grattugiato, sopra la quale stavan genti che niuna altra cosa facevan che far maccheroni e raviuoli e cuocergli in brodo di capponi, e poi gli gittavan quindi giù, e chi più ne pigliava più se n'aveva; e ivi presso correva un fiumicel di vernaccia, della migliore che mai si bevve, senza avervi entro gocciola d'acqua.[170]

Carne, formaggio, vino buono. Tutto ciò che i contadini potevano solo sognare. Ma i cittadini, se avevano denaro a sufficienza, non avevano problemi a procurarsi questi cibi. Tale disponibilità, che faceva assomigliare la città a un Paese di Bengodi agli occhi dei contadini, finiva per creare una sorta di senso di colpa collettivo per i cittadini. Mai vi avrebbero rinunciato, ma vivevano la propria condizione come un privilegio non giustificato e quindi era necessario trovare un accordo con le leggi naturali e soprattutto con il pauperismo di fondo della religione cristiana. La quaresima, le vigilie di tutte le feste e tutti i venerdì avevano esattamente questa funzione. Mangiare carne o "di grasso", come si era soliti dire, in quei giorni non comportava rischi per la salute fisica, ma metteva a repentaglio la salute dell'anima, cosa evidentemente molto più pericolosa.[171]

Il "ripugnante regno dei fannulloni, dei mangioni e dei pusillanimi" come veniva definito nel Medioevo il Paese della Cuccagna,[172] era in fondo la caricatura della città e quindi il cittadino doveva rispettare i precetti alimentari, se voleva evitare l'inferno, che in caso contrario era per lui garantito. Il problema era che a tutti piaceva mangiare bene, ecclesiastici compresi, tanto da trasformare l'immagine del monaco ingordo in una sorta di stereotipo che sopravviverà fin quasi ai giorni nostri.[173] Non bastava,

infatti, astenersi dal mangiare carne nei giorni di magro, ma in qualche modo si pretendeva anche una cucina meno ricca e meno saporita e mangiare pesci fritti o coperti di salse estremamente succulente non era esattamente un comportamento quaresimale. Se dal punto di vista formale l'obbligo di mangiare di magro veniva rispettato, dal punto di vista sostanziale ci poteva essere più di un dubbio sulla correttezza di un tale comportamento alimentare in quaresima o in tutti gli altri giorni nei quali bisognava astenersi dalla carne.

Questi dubbi e questi strappi più o meno evidenti alle regole alimentari erano la normalità nel mondo cristiano fin dall'antichità e proseguirono per tutto il Medioevo. C'era anche una qualche forma di indulgenza o quantomeno di bonaria condanna, per cui mangiare di grasso nei giorni di magro finiva per essere quasi tollerato. In fondo, come detto, nella morale cattolica, la sostanza veniva prima della forma e quindi era meglio mangiare un taglio di carne povero e poco elaborato, piuttosto che un pesce costoso e cucinato con una ricetta elaborata.

Le cose cambiarono radicalmente con la Riforma protestante. A dare fuoco alle polveri e a utilizzare anche la tavola come argomento di divisione e di contestazione nei confronti della chiesa romana fu proprio Giovanni Calvino, fin dai primi scritti inerenti alla Riforma negli anni trenta del XVI secolo.[174] "Il loro Dio è il ventre e la cucina è la loro religione" scrisse il riformatore francese, riferendosi al clero cattolico, nella sua opera più famosa, *Istituzione della religione cristiana*.[175] Queste accuse, basate sull'evidente passione per la buona tavola e quindi sul peccato di gola, erano estremamente pericolose e divennero sempre più circostanziate man mano che il conflitto tra chiesa riformata e chiesa romana si inaspriva e si radicalizzava. L'immagine di un clero cattolico che non rispettava i precetti alimentari e che indulgeva nei piaceri del cibo in un mondo tendenzialmente sottonutrito era quanto di più infamante e delegittimante ci potesse essere. Proprio per questo Calvino, Lutero, Zwingli, ma prima di loro lo stesso Jan Hus,[176] utilizzarono spesso e volentieri questo argomento polemico.

Addirittura, Martin Lutero arrivò a coniare il termine "teologastro", vale a dire "teologo del ventre", definizione, riferita sempre al clero romano, che conobbe un clamoroso successo.[177] Fatalmente, questo attacco ai costumi

alimentari dei cattolici doveva incrociare il tema dell'astinenza dalla carne durante la quaresima e nei giorni di magro. Dal punto di vista dei grandi riformatori, la cucina di magro praticata dalle gerarchie romane era quanto di più ipocrita ci potesse essere: non solo c'era un'evidente tolleranza, come abbiamo visto, ma era diffuso il consumo di pesci freschi e squisiti, insieme alla carne di altri animali dei quali era difficile stabilire la natura, come la tartaruga, il castoro, la folaga, la bernaccia, la lumaca e la rana.[178]

I polemisti riformatori sottolineavano anche un altro paradosso: esisteva una precisa gastronomia quaresimale, che era talmente ricca ed elaborata da rendere la rinuncia della carne una pratica estremamente costosa. Mangiare di magro, in teoria, avrebbe dovuto essere una pratica che sanciva la volontà di rinuncia e di mortificazione del corpo, ma finiva per essere un lusso che pochi potevano permettersi e in molte città europee conveniva mangiare carne anche nei giorni di magro. In maniera ironica, lo scrittore ugonotto Gédéon Tallemant des Réaux raccontava che alcuni suoi concittadini temevano di andare in rovina se avessero rispettato la dieta di magro consigliata dai sacerdoti cattolici.[179]

Di fronte ad accuse sempre più gravi e sempre più infamanti, che richiamavano in modo esplicito uno dei sette peccati capitali, la chiesa romana non poteva rimanere inerme. La reazione papista fu perfettamente in linea con i principi della Controriforma. Lo stesso fervore tridentino con il quale vennero prese misure di rinnovamento spirituale, teologico e liturgico venne applicato in campo gastronomico. Nei giorni di magro non furono più ammesse eccezioni e la regola di astenersi dalla carne venne applicata con una rigidità mai vista in precedenza. Ma siccome la tentazione fa il prete goloso, si decise di imporre a tutte le macellerie di rimanere chiuse durante la quaresima, in tutti i venerdì e nelle vigilie.

Ma anche le ricette per cucinare i cibi ammessi dovevano essere semplificate perché l'ironia dei luterani e degli ugonotti non poteva più essere accettata. La stretta sulla carne, sugli ingredienti e sulle preparazioni divenne progressivamente più forte e i divieti applicati con sempre maggiore rigidità, uniformando l'etica alimentare dei cattolici all'ostentata sobrietà dei protestanti. Ma solo nei giorni di magro, perché nel resto dell'anno le differenze tra la tavola di un papista e di un luterano c'erano ed erano pure molto evidenti.

La paura nella modernità: la sindrome della mucca pazza

Uno dei casi di paure alimentari più recenti e per certi versi clamorosi dimostra come non siano solo le scarse conoscenze scientifiche o le convinzioni religiose a giustificare questi timori. Le vicende legate alla cosiddetta "sindrome della mucca pazza", esplosa nel Regno Unito alla metà degli anni ottanta del XX secolo, per poi diffondersi nel resto d'Europa, ci ricordano come le paure collettive rispondano sempre a meccanismi psicologici simili.

Il nome scientifico di questa malattia animale è "encefalopatia spongiforme bovina", o, secondo l'acronimo inglese, BSE, vale a dire *Bovine Spongiform Encephalopathy.* Si tratta di una malattia che colpisce i bovini e che fa parte delle cosiddette encefalopatie spongiformi trasmissibili. Tra queste, quella sicuramente più famosa è la malattia di Creutzfeldt-Jakob (MCJ), nota addirittura dagli anni venti del XX secolo. La Creutzfeldt-Jakob è una malattia molto grave, praticamente incurabile, che colpisce l'uomo e che conduce a una forma di demenza progressiva e fatale.[180] Proprio su questo si è diffusa la paura collettiva, perché molti indicatori segnalarono la possibilità che esistesse una variabile di Creutzfeldt-Jakob trasmessa attraverso l'assunzione di carne infetta da BSE.

Il primo caso di BSE venne segnalato nel Regno Unito nel 1986 quando il laboratorio centrale di veterinaria di Weybridge identificò, in un allevamento nella regione dell'Hampshire, un esemplare di vacca da latte che presentava un quadro clinico preoccupante e assolutamente insolito.[181] Dopo questa prima segnalazione, i casi si moltiplicarono e venne meglio identificata la sindrome che colpiva i bovini. Vista la stretta parentela con la MCJ, c'erano molti motivi per essere preoccupati e per trasformare questa preoccupazione in autentico panico.

Dal punto di vista medico, l'insorgenza della malattia era da ricollegarsi, più che all'uso di farine di carne per l'alimentazione dei bovini (pratica già diffusa da decenni), a modifiche nel processo di produzione delle stesse: per eliminare l'eccesso di grassi, infatti, si usavano dei solventi potenzialmente pericolosi e almeno in parte cancerogeni. Sospetti di tossicità sul solvente che li doveva sostituire fecero sì che se ne abbandonasse l'uso, attivando al suo posto un processo di semplice pressione, in cui però le temperature raggiunte non erano più in grado di

inattivare alcune proteine potenzialmente pericolose, come invece avveniva con l'uso di solventi. Soltanto all'inizio degli anni novanta la Comunità Europea mise al bando definitivamente questa pratica, evitando, in questo modo, il riciclaggio dell'agente infettante attraverso l'utilizzo di carcasse di bovini malati nella produzione di farine di carne e ossi destinate all'alimentazione animale.

Ma la ricerca delle cause di questa malattia non si fermò qui. Nel 2001 i ricercatori del Dipartimento di Biochimica dell'Università della Calabria, sulla base di uno studio inglese condotto da David Browne, biochimico inglese dell'Università di Cambridge, ipotizzarono che tale malattia fosse causata da inquinamento del suolo nelle zone di pascolo.[182]

Resta il fatto che le cause precise della BSE non sono state ancora del tutto chiarite, ma la maggior parte degli studiosi ritiene che la causa più probabile sia stata una forma modificata di proteina già presente nei bovini, il cui nome è "prione". Ecco la parola che fu in grado di scatenare una specie di psicosi collettiva: gli europei si trovarono da un giorno all'altro a essere quotidianamente bombardati di informazioni su questo misterioso prione. Informazioni estremamente complesse, perché, a dirla tutta, la scienza non è ancora in grado di dire se davvero sia stato il prione modificato a causare la BSE, ma soprattutto non è nemmeno in grado di dire che funzione abbia il prione in condizioni normali. A volerla guardare con gli occhi dello storico, questa vicenda assomiglia maledettamente alla ricerca medievale sulle cause della lebbra, pur se condotta con metodologie e con strumenti scientifici sicuramente più evoluti e affidabili.

Però è semplicistico pensare che la cosiddetta "psicosi della mucca pazza" sia imputabile al troppo allarmismo o all'enfasi data al problema da parte di tutti gli organi di informazione. Queste potrebbero essere al massimo la causa di atteggiamenti eccessivamente prudenti, magari con sfumature fobiche e ossessive, ma del tutto insufficienti per autorizzare a parlare di psicopatologia diffusa, come invece è stato fatto da molti osservatori di fenomeni psicologici collettivi.[183] Non va dimenticato, infatti, che nel 1997 venne conferito il Nobel a Stanley Prusiner, neurologo dell'Università della Pennsylvania, proprio per gli studi compiuti sul morbo di Creutzfeldt-Jakob come variante umana della BSE[184] e questa notizia, invece di essere interpretata come un passo avanti verso la soluzione del

problema, finì soltanto per aumentare ulteriormente l'attenzione dei mass media sulla vicenda della mucca pazza.

È evidente che la velocità di diffusione delle notizie e la loro amplificazione si stavano intersecando con la caduta delle certezze per quanto riguarda la sicurezza alimentare e forse, a volerla prendere ancora più larga, con la fragilità del mondo contemporaneo. Da qui è scaturita un'atmosfera che ricorda quella evocata da Orson Wells nel 1938 con una famosa trasmissione radio che annunciava lo sbarco dei marziani a New York. Quel giorno, pochi ascoltatori si accorsero dello stacco pubblicitario che interrompeva la notizia e che dimostrava in maniera inconfutabile come la stessa facesse parte del copione del film *La guerra dei mondi.* Quell'episodio divenne paradigmatico e arrivò a definire un fenomeno di *iperemotività di massa* che sul piano psicopatologico si avvicina alla famiglia dell'isteria.

Questo intreccio tra notizie vere, ricerche scientifiche in costante divenire e sensibilità dell'opinione pubblica rispetto al tema della sicurezza alimentare causò un'evidente sproporzione tra il problema sanitario reale e la risposta delle autorità pubbliche. Nel gennaio del 2001 si diede avvio a un imponente programma di abbattimenti, arrivando a sopprimere interi allevamenti dove veniva segnalato anche un solo caso di BSE o addirittura un solo capo in perfetta salute, che però presentava il famoso prione modificato.[185] Nel marzo del 2001 il comitato veterinario dell'Unione Europea vietò la commercializzazione entro i confini dell'Unione stessa della carne non disossata, provocando una sorta di rivolta in Toscana in nome dell'inviolabilità della bistecca alla fiorentina.[186] Tale bando venne tolto solo nell'ottobre del 2005, mentre nel 2012 l'UE ha poi ripristinato anche la possibilità di nutrire il bestiame da allevamento con farine animali.

Queste misure, volte all'eradicazione della malattia e al contenimento della trasmissione da animale a uomo, provocarono, come è ovvio, una crisi gravissima al settore della macellazione bovina.[187] L'aspetto più impressionante è osservare i dati relativi all'impatto reale sulla salute umana a livello mondiale della sindrome della mucca pazza. Secondo le stime del National CJD Research & Surveillance Unit di Edinburgo, infatti, negli ultimi trent'anni la BSE ha causato nel mondo 231 morti.[188] Inutile fare paragoni con altre cause di morte come l'alcolismo, il fumo,

l'avvelenamento, ecc. Non siamo certamente di fronte all'inesistente lebbra suina, perché questa malattia è reale, siamo sicuramente di fronte a una reazione generale sproporzionata rispetto al pericolo reale.

144. Cfr. Quellier, *op. cit.*, p. 53.
145. Cfr. Montanari, *La fame,* cit., pp. 10-12.
146. *Ibidem*.
147. Cfr. L. Cianti, *Dal Liber marescalciae equorum di Lorenzo Rusio a il Perfetto Boaro: elementi medioevali nella terapia veterinaria del XVIII secolo,* in A. Vegetti (a cura di), *Atti del III convegno nazionale di storia della medicina veterinaria,* Brescia 2001, pp. 61-66.
148. Cfr. E. Leclainche, *Histoire de la médecine vétérinaire,* Toulouse, 1936, p. 52.
149. Cfr. Ferrières, *op. cit.*, p. 48.
150. Cfr. A. Grandi, *Corporazioni e servizi alle attività produttive. La lavorazione del grasso e delle pelli a Bologna in Età Moderna,* in I. Lopane (a cura di), *Tra vecchi e nuovi equilibri. Domanda e offerta di servizi in Italia tra Età Moderna e Contemporanea,* Prato, 2006, pp. 579-595.
151. Cfr. P. Delsalle, *Façons de vendre, façons d'acheter, sur le marchés au coeur de l'Europe (XVI et première moitié du XVIII siècle),* in *Fiere e mercati nella integrazione delle economie europee, secc. XIII-XVIII,* Prato, 2001, pp. 335-357.
152. Cfr. Grandi, *Corporazioni,* cit.
153. Cfr. Ferrières, *op. cit.*, p. 282.
154. Cfr. A.I. Pini, *Città, comuni e corporazioni nel Medioevo italiano,* Bologna, 2000, pp. 85-86.
155. Cfr. F. Giusberti, *Le botteghe di una città preindustriale, un paesaggio regolato,* in *Mercati e consumi: organizzazione e qualificazione del commercio in Italia dal XII al XX secolo*, Bologna, 1984.
156. Cfr. FAO, *Food Outlook – Biannual report on Global Food Markets,* Roma, 2022, pp. 45-46.
157. Cfr. A.I. Pini, *Pesci, pescivendoli e mercati del pesce nella Bologna medioevale,* in "Il Carrobbio", Bologna, 1988.
158. Cfr. S.C. Ujvari, *Storia delle epidemie,* Città di Castello, 2012, pp. 19-20.
159. Cfr. P. Grima, *Lebbra: scienza, storia, costume, letteratura,* Nardò, 2020, pp. 42-45.
160. Cfr. J. Le Goff e J.C. Sournia (a cura di), *Per una storia delle malattie,* Bari, 2020, pp. 209-221.
161. Cfr. C. Ginzburg, *Storia notturna. Una decifrazione del sabba,* Torino, 2008, pp. 192-196.
162. Cfr. G. Ballarini, *Storia sociale del maiale,* Parma, 2002.
163. Cfr. F. Bériac, *Histoire des lépreux au Moyen Age. Une société d'exclus,* Paris, 1988, pp. 131-132.
164. Ivi, p. 270.
165. Cfr. Ferrières, *op. cit.*, pp. 32-33.
166. Barthélemi l'Anglais, *Le livre des proprietés des choses, une encyclopédie au XIV siècle,* in B. Ribémont, *Moyen Age,* Paris, 1999, pp. 157-158.
167. Cfr. Ferrières, *op. cit.*, p. 36.
168. Ivi, p. 37.
169. Cfr. Quellier, *op. cit.*, pp. 52-55.
170. G. Boccaccio, *Decamerone,* Roma, 1951, pp. 715-716.
171. Cfr. J. Baschet, *Les justices de l'au-delà. Les representations de l'enfer en France et en Italie (XII-XV),* Roma, 1993.
172. Cfr. Quellier, *op. cit.*, pp. 58-62.

173. Ivi, pp. 67-68.
174. Cfr. G. Calvino, *La carne, lo spirito e l'amore,* a cura di D. Monda, Milano, 2005.
175. G. Calvino, *Istituzione della religione cristiana,* Torino, 1971, vol. I, p. 202.
176. Cfr. A. Comi, *Verità e anticristo. L'eresia di Jan Hus,* Bologna, 2007, pp. 53-57.
177. Cfr. Quellier, *op. cit.*, p. 72.
178. Ivi, p. 76.
179. Cfr. G. Tallemant des Réaux, *Historiettes,* Paris, 1960.
180. Cfr. D.C. Dugdale, L. Jasmin e D. Zieve, *Creutzfeldt-Jakob disease: Transmissible spongiform encephalopathy,* in "U.S. National Library of Medicine", settembre 2011.
181. Cfr. World Organisation for Animal Health (OiE), *Dati sui casi di BSE in Gran Bretagna,* in "oie.int", ottobre 2016.
182. Adn-Kronos, *Mucca pazza: studio italiano, forse colpa dell'inquinamento,* 14 febbraio 2001.
183. Cfr. A. Berti e C. Maberino, *Allarme "mucca pazza": un fraintendimento nevrotico di un avvenimento attuale ovvero la Sindrome di Welles,* WP Dipartimento Scienze Psichiatriche Università di Genova, 2001, n. 1.
184. Cfr. S. Prusiner, *Madness and Memory: The Discovery of Prions,* Yale, 2014.
185. Cfr. L. Cillis, *Veronesi: "Bisogna eliminare tutto l'allevamento",* in "la Repubblica", 17 gennaio 2001.
186. Cfr. L. Cillis, *Mucca pazza: a rischio fiorentine e T-bone steak,* in "la Repubblica", 18 gennaio 2001.
187. Cfr. L. Cillis, *Carne: crollano le vendite, macellai in rivolta,* in "la Repubblica", 17 gennaio 2001.
188. Cfr. E. Demartini, *Impatto economico dei veri o presunti scandali alimentari nel settore zootecnico e ruolo dei media,* in "GeorgofiliInfo", 16 maggio 2018.

Capitolo 8

DAL TONNO CON LA SIFILIDE AL MAL DI SUSHI

L'importanza del prodotto e l'evoluzione del mercato

In città il pesce era consumato quanto e più della carne, già a partire dal Medioevo. E da questo punto di vista la diffusione del cristianesimo è stata fondamentale. In una società costantemente in precario equilibrio alimentare, la Chiesa imponeva di mangiare "di magro" almeno un giorno su tre. Quindi, tra condizionamenti economici e precetti religiosi, si può senz'altro affermare che il pesce fosse uno degli alimenti più presenti sulla tavola dall'inizio del Medioevo fino alla Rivoluzione industriale. Facciamo un po' di conti: tutti i venerdì erano di magro, così come tutte le vigilie delle feste e in questo modo diciamo che mediamente se ne andavano sessanta-settanta giorni all'anno; aggiungiamoci i quaranta giorni della quaresima, durante i quali le macellerie rimanevano proprio chiuse, e arriviamo tranquillamente a superare i cento giorni "di magro" all'anno.[189]

Uno può pensare che in quei giorni si consumassero solo vegetali: verdura, frutta, legumi e soprattutto cereali. Certamente per molta gente era così, ma per chi se lo poteva permettere, la carne non poteva essere sostituita dalle fave o dalla polenta, come avrebbe fatto un villano qualsiasi, che, del resto, faceva quaresima tutto l'anno. E poi c'era sempre quella piccola questione legata ai Vangeli e ai primi cristiani per i quali il pesce era diventato un simbolo religioso ancor prima della croce.[190] Insomma, con il

fatto che i primi apostoli erano pescatori e che un certo numero di miracoli di Gesù avevano a che fare con prodotti ittici, mangiare pesce ogni volta che se ne presentava l'occasione veniva considerato un comportamento da buoni cristiani. E siccome essere un buon cristiano era l'aspirazione di tutti, o quasi, la pesca e il commercio del pesce furono due tra le prime attività a essere regolamentate, già a partire dall'alto Medioevo. Perché, parliamoci chiaro, se un settore economico cominciava a diventare rilevante, state pur certi che si presentavano subito imperatori, re, duchi e feudatari vari a pretendere la loro quota di profitto. Ma anche il papa, i cardinali e i vescovi avevano buoni motivi per esigere la loro parte: in fin dei conti, anche il mare, i fiumi e i laghi appartenevano a Dio e quindi ai suoi rappresentanti in terra.

Ora, una volta appurato che il pesce era uno dei cardini del sistema alimentare europeo, non resta che cercare di capire di quali pesci stiamo parlando. I Romani, che erano essenzialmente dei pastori, ci impiegarono un po' a fidarsi di quelle bestie strane che venivano da un ambiente tutto sommato ostile e pericoloso. Ma quando ne scoprirono le qualità, grossomodo nel I secolo a.C., ne divennero consumatori insaziabili. Quelli che se lo potevano permettere mangiavano ogni tipo di essere vivente che venisse dal mare e più erano strani e meglio era. Per dire, uno dei pesci più apprezzati era la murena, il cui nome, fra l'altro, potrebbe derivare proprio da Lucio Licinio Murena, uno dei più importanti consoli della Repubblica romana nel I secolo a.C.[191] che, a quanto pare, andava pazzo per questi pericolosi serpenti di mare. In questo, come in molti altri casi della cucina romana, era proprio l'aspetto dell'animale, più che il gusto delle sue carni, a renderlo apprezzato.

In ogni caso, caduto l'Impero romano, con tutti i suoi eccessi e le sue stravaganze anche gastronomiche, l'Europa, e l'Italia in particolare, divennero terre di conquista per popoli che per lo più erano dediti alla caccia e all'allevamento brado. Ancora una volta la pesca si ritrovò ai margini della vita sociale, ma, come detto, nel frattempo si era diffuso il cristianesimo, che, al contrario, attribuiva al pesce un importante significato religioso. Il risultato di queste spinte contrapposte tra la cultura barbara che non conosceva la pesca e il cristianesimo che esigeva il pesce, fu una sorta di compromesso: se il pesce non poteva mancare sulla tavola dei cristiani,

che almeno non arrivasse da quel luogo pericoloso e misterioso che era il mare. Molto meglio un pesce che arrivava dalle acque più tranquille e rassicuranti dei fiumi e dei laghi.[192]

Ecco che per tutto il Medioevo e il Rinascimento i pesci più apprezzati e consumati, tanto dal ricco quanto dal povero, erano quelli di acqua dolce: tinca, luccio, carpa, storione, trota, anguilla, e via dicendo. Le murene, le piovre, i pesci spada e tutti i "mostri" marini che tanto piacevano ai ricchi romani scomparvero del tutto; ma anche i crostacei, i molluschi e gli altri pesci di mare dalle forme meno inquietanti faticarono a ritrovare un posto nella mensa delle nuove classi dominanti. Non era solo un problema di trasporto e di conservazione del prodotto, in quanto anche nelle città di mare si preferiva consumare il pesce d'acqua dolce. Erano proprio questioni di gusto e culturali che in qualche modo avevano creato un pregiudizio intorno al pesce di mare. Tale pregiudizio sarà duro a morire, come tutti i pregiudizi. Per questo i ricettari del Medioevo e del Rinascimento dedicavano molte più ricette al pesce d'acqua dolce rispetto a quello di mare.[193]

Ma come si diceva, visto l'alto consumo di pesce, le autorità pubbliche di ogni ordine e grado si misero ben presto a pubblicare bandi, gride e regolamenti intorno alla pesca e alla vendita del pesce.[194] Non erano solo motivazioni di ordine fiscale a incentivare questa tendenza regolativa, ma anche questioni sanitarie e la tutela del patrimonio ittico spinsero re, duchi, marchesi e vescovi a inventarsi quasi ogni giorno una nuova legge e quindi una nuova tassa sul pesce. Il risultato, come potete ben immaginare, fu che lentamente il pesce d'acqua dolce divenne più costoso, mentre quello di mare, il cui commercio era più libero, si ritrovò a essere più a buon mercato. Per superare questo problema, che metteva in difficoltà molti pescatori nelle acque interne, le autorità pubbliche cominciarono a introdurre nuove regole che permettevano di vendere il pesce d'acqua dolce anche non di giornata, seppure a un prezzo inferiore. Ma tutte queste regole non facevano altro che rendere più complesso il commercio del pesce di acqua dolce e allo stesso tempo ridurre la qualità della merce in vendita.

Il miglioramento dei sistemi di pesca in mare e delle tecniche di conservazione fecero il resto. Lentamente i gusti dei ricchi si spostarono sul pesce di mare, che presentava anche una maggiore varietà di specie e di

sapori, per cui già nel corso del Settecento la gerarchia tra i due tipi di pesce si era ribaltata. Da questo momento e per lungo tempo il pesce di mare rimase riservato agli strati più alti della società, mentre quello d'acqua dolce, dopo secoli di prestigio e successo, rimaneva destinato solo alla tavola dei poveri, sulla quale, a dir la verità, poteva finire anche qualche pesce di mare, come la mitica aringa e soprattutto lo stoccafisso, che finì per diventare un prodotto tipico per molte cucine popolari del sud Europa, in particolare nell'Italia settentrionale.

Per tutti questi motivi di ordine economico e simbolico, intorno al pesce si svilupparono alcune paure che potremmo definire strutturali. Prima fra tutte, quella di avere a che fare con un prodotto non fresco e per questo potenzialmente pericoloso. Ovviamente, ad aggiungere timori mediamente ingiustificati, ci si mettevano i medici, con la solita tendenza a identificare in alcuni prodotti alimentari di largo consumo l'origine di malattie più o meno nuove. Il pesce si prestava bene a questo scopo, proprio per la sua provenienza da un ambiente diverso da quello dell'uomo e per la sua biologia in gran parte misteriosa. Insomma, il pesce era il capro espiatorio perfetto per una medicina che colpiva a casaccio. Faremo qualche esempio nelle prossime pagine, con l'avvertenza che ne avremmo potuti fare molti di più.

Il tonno e la sifilide

La calata in Italia di Carlo VIII, con il suo esercito di mercenari, del 1494-1495 ebbe esiti incerti dal punto di vista militare e politico, ma dal punto di vista sanitario ebbe una conseguenza indiscutibile: causò la diffusione in tutto il continente della sifilide, una malattia praticamente sconosciuta fino ad allora e le cui origini ancora oggi sono oggetto di discussione tra gli storici della medicina.[195] I primi casi vennero segnalati tra i soldati del re di Francia all'inizio di febbraio del 1495, durante il breve assedio di Napoli, che si concluse il 22 di quello stesso mese, quando i nobili partenopei aprirono le porte della città e riconobbero Carlo come loro re.[196] Il titolo di re di Napoli era destinato a essere molto effimero: già il 7 luglio, dopo una serie di piccole scaramucce militari, Carlo fu costretto ad abbandonare in fretta e furia Napoli e a fare una veloce risalita della Penisola per riparare in

Francia, cercando così di salvare il salvabile.[197] Nel frattempo, come detto, il suo esercito era stato falcidiato dalla sifilide, che peraltro venne propagata in tutta Italia durante la ritirata e successivamente si diffuse in tutta Europa, quando i soldati di Carlo, che erano soprattutto francesi, svizzeri e fiamminghi ritornarono nei rispettivi paesi. La conseguenza è stata che nelle varie lingue europee la sifilide viene detta ancora oggi "mal francese", mentre in Francia si chiama "mal napolitain".[198]

Ma al di là delle questioni linguistiche e della tendenza francese a scaricare su altri le proprie responsabilità, la sifilide rimane un grande enigma per quanto riguarda le sue origini. E se la cosa è misteriosa per noi oggi, figuriamoci per i medici del periodo, ancora alle prese con la strampalata teoria umorale di Galeno. Così, di fronte a sintomi del tutto sconosciuti e decisamente terrificanti, ancor più spaventosi della lebbra come si disse allora, vennero formulate le ipotesi più stravaganti e fantasiose. Per prima venne accusata l'acqua di Napoli, dall'odore estremamente sospetto. Poi fu la volta degli astri e in particolare a una congiunzione negativa tra Giove e Saturno. Infine, vennero indicate le donne di Napoli, come causa prima del contagio, il che, trattandosi di una malattia venerea, aveva un fondo di verità, se non fosse che le donne erano quasi sempre vittime di stupro da parte dei soldati occupanti e quindi eventualmente vettori involontari del batterio.[199]

Quella che a noi interessa di più, però, è la quarta ipotesi: il colpevole era il tonno. I soldati francesi non avevano mai visto questo pesce e non avevano mai mangiato la sua carne prima di accamparsi all'ombra del Vesuvio, ma proprio per la sua alta disponibilità e il suo basso prezzo, divenne il cibo più consumato da quell'esercito che da tempo era alle prese con forti ristrettezze economiche.[200] Il fatto è che la carne di tonno non ha l'aspetto consueto del pesce, è meno bianca e ha una consistenza del tutto diversa da quella degli altri pesci. Ecco che tra i medici militari francesi comincia a farsi largo una teoria addirittura mostruosa: "l'origine di questo male è nella corruzione prodotta dal consumo di carne umana, che era stata esposta pubblicamente e venduta per tonno al tempo dell'assedio".[201] I francesi pensavano di aver mangiato altro, qualcosa che rendeva malati perché aveva fatto di loro dei cannibali. Il veleno stava nella novità del cibo, ma anche nella presunta trasgressione e nella rottura di un tabù

fondamentale. Il fatto che la malattia colpisse italiani e francesi in misura sostanzialmente uguale portava a escludere che si potesse trattare di un'arma vigliacca usata dai napoletani per vendicare l'oltraggio dell'occupazione. Più probabilmente era il segno dell'ira di Dio, incredulo di fronte allo spettacolo di cristiani che si combattevano tra di loro, invece di rivolgere le proprie armi contro gli infedeli.[202]

Il pesce, insomma, era un comodo capro espiatorio in tempi di epidemia, perché non godeva di buona reputazione tra i medici, come tutti i prodotti freschi e acquosi, che sono facilmente corruttibili e corruttori. Solo Gesù può maneggiare con disinvoltura questo animale sfuggente, facendone un suo simbolo, ma anche uno strumento della sua ira. E il caso del tonno napoletano che portava la sifilide era lì a dimostrarlo…

Il pesce nemico dei crociati

Anche prima della calata in Italia di Carlo VIII, c'erano stati degli illustri precedenti al caso del tonno e della sifilide. Uno dei più famosi e anche dei più sorprendenti risale al 1249, durante la VII Crociata, quando nell'esercito cristiano si diffuse lo scorbuto[203] e anche quella volta la colpa venne data al pesce, cibo che evidentemente i crociati avevano consumato in misura consistente nel corso della spedizione e che in condizioni normali non faceva parte della loro dieta quotidiana.[204]

I protagonisti sono per l'ennesima volta i soldati francesi. A causa dei persistenti dissidi tra papa e imperatore, infatti, questa crociata rimase totalmente francese. Proprio per questo Luigi IX si impegnò moltissimo sul piano materiale e provò a organizzare in maniera ottimale il trasporto e il vettovagliamento delle truppe con la firma di contratti puntuali con armatori di Marsiglia e di Genova. Nonostante questa accurata preparazione, la crociata francese fu un disastro dal punto di vista militare e politico. Le truppe cristiane vennero infatti bloccate sotto le imprendibili mura di al-Mansūra, così come vennero sorprese dalle inaspettate capacità di resistenza del sultano d'Egitto Baybars. Nel frattempo, giunsero sul teatro di guerra anche le truppe dell'emiro ayyubide Fakhr al-Dīn ibn al-Shaykh, il quale, dopo aver sbaragliato gli Ospedalieri ad Ascalona, giunse nel delta del Nilo e, accerchiate a sua volta le forze crociate, ne impose la resa.

Il tentativo di resistenza di Luigi IX fu del tutto inutile. Mentre allo scorbuto si aggiunsero la dissenteria e il tifo a mietere vittime tra le file del suo esercito, il sovrano francese fu addirittura catturato, e venne liberato dalla moglie solo dopo il difficile pagamento di un riscatto di 800.000 bisanti d'oro, che i Templari furono caldamente invitati ad anticipargli.[205]

Il re di Francia, non contento di questo disastro, si mise subito a organizzare l'VIII Crociata, che questa volta si concluderà con un compromesso tutto sommato onorevole.[206] Ma Luigi nel frattempo era morto dalle parti di Tunisi e sulle cause del decesso si discute ancora. Si è ipotizzato che potesse essere stata la peste, la dissenteria o una febbre tifoide. Ma studi più recenti hanno suggerito che fosse gravemente malato proprio di scorbuto e forse di schistosomiasi, una malattia dovuta a parassiti intestinali.[207] Ventisette anni dopo la morte, Luigi venne fatto santo da papa Bonifacio VIII.[208] Probabilmente si trattò di un premio di consolazione per queste disavventure militari e sanitarie in nord Africa…

I due aspetti, quello militare e quello sanitario, erano strettamente collegati: in entrambe le crociate organizzate da Luigi IX la diffusione di malattie più o meno sconosciute tra i soldati cristiani fu decisiva nel determinare l'esito delle spedizioni. Questo dato non sfuggiva ai cronachisti francesi del periodo, anzi, probabilmente erano portati a enfatizzare l'impatto di tali malattie nelle loro narrazioni, per dimostrare come l'esercito cristiano non fosse stato sconfitto sul campo di battaglia, ma da forze naturali non governabili e sicuramente non prevedibili. C'è un problema, però, che infatti non sfuggì allo stesso re: se la sconfitta dei cristiani era avvenuta per colpa di una volontà superiore, è evidente che Dio stesso non aveva motivi per porre l'esercito crociato sotto la sua protezione, cosa che invece veniva data per scontata prima della partenza. Proprio per questo, al ritorno dalla prima spedizione, convinto che il suo fallimento fosse dovuto alla corruzione dei costumi del regno, Luigi venne colto da una sorta di crisi mistica, che lo portò a infliggersi mortificazioni fisiche, come quella di farsi castigare per i suoi peccati con un frustino di catene, di fondare chiese e abbazie, ma soprattutto di essere ancora più intransigente nella difesa della morale cristiana.[209]

Così, mentre Luigi cercava di ottenere la perduta benevolenza divina, i medici si interrogavano sulle cause naturali che avevano provocato queste

malattie e quindi queste sconfitte. Posto che comunque c'era qualche colpa da espiare, bisognava lo stesso cercare di capire in che modo si manifestasse la collera divina e se c'era modo di scansarla. Purtroppo, per quei volonterosi medici, dello scorbuto si sapeva poco o nulla. In realtà, la malattia era stata citata già nelle cronache egizie a partire dal 1500 a.C. ed era nota anche a Ippocrate, come si evince da alcuni suoi scritti del V e del IV secolo a.C.[210] Ma questa patologia non suscitò alcuna attenzione particolare da parte degli altri studiosi dell'antichità e del Medioevo. In fondo, l'avitaminosi completa e prolungata era una condizione abbastanza rara per una popolazione, quella europea, generalmente legata all'agricoltura e che aveva nei vegetali la propria base alimentare. Per giungere alle prime considerazioni mediche un po' meno sporadiche, seppur prive di basi scientifiche, si dovettero attendere i viaggi di esplorazione e conquista tra la fine del XV e la prima metà del XVI secolo. Lo scorbuto, infatti, era principalmente una malattia del mare, che colpiva i marinai costretti a nutrirsi per lunghi mesi con cibi essiccati, salati o affumicati, tutti metodi di conservazione che distruggono le vitamine contenute negli alimenti.

Era quindi abbastanza ovvio che i medici al seguito di Luigi IX in Egitto, di fronte all'esplosione di una malattia quasi del tutto sconosciuta, procedessero con il solito e consolidato metodo galenico, vale a dire colpire un po' a casaccio, o, a voler essere generosi, ragionare per analogia. E da questo punto di vista, il pesce è il capro espiatorio perfetto, perché non appartiene al nostro ambiente, ma viene da quel sistema misterioso e pericoloso che è il mare. E anche se non è pesce di mare, è comunque un prodotto fresco e acquoso, proprio per questo facilmente deperibile.[211]

C'è, insomma, un pericolo strutturale nel pesce, che sta proprio nella sua natura e nell'ambiente in cui vive, che è freddo e umido. Proprio queste due caratteristiche sono da guardare con sospetto, perché nella teoria umorale erano associate al flegma e quindi alla vecchiaia.[212] Lo scorbuto ha una sintomatologia che sembra proprio imitare la vecchiaia: emorragie gengivali, fino alla caduta dei denti, apatia, irritabilità, perdita di peso, dolori muscolari e articolari. La morte solitamente avviene per acute infezioni, come ad esempio la polmonite, dovute allo stato di forte debilitazione.[213]

Bisognerà attendere ancora quasi cinque secoli prima che il medico scozzese James Lind riesca a individuare nella carenza di vitamina C la causa dello scorbuto e a trovare la relativa cura, somministrando ai marinai di sua Maestà generose dosi di succo di arancio e di limone.[214] Nel frattempo, la posizione dei medici al servizio del re di Francia, che individuavano nel consumo di pesce una probabile fonte di pericolo, era tutto sommato ragionevole, o quantomeno, giustificata dal punto di vista teorico. Lo dimostra il fatto che ancora nel XVI secolo, quando a Parigi si verificavano epidemie di vario tipo, uno dei primi consigli medici era quello di astenersi dal mangiare pesce, al fine di limitare l'ulteriore allargamento del contagio.[215]

Tra psicosi e marketing: la paura del sushi

Il sushi è probabilmente uno dei casi di successo più clamorosi nella storia dei prodotti alimentari e della ristorazione. Questo dato risulta ancor più sorprendente ed eclatante in Italia, un paese che si vorrebbe estremamente conservatore e legato alle proprie tradizioni gastronomiche. E invece i numeri ci dicono che il mercato italiano del sushi è letteralmente esploso nell'ultimo decennio. Dopo un'iniziale sensazione di incertezza generale, il sushi ha proliferato nel panorama italiano, soprattutto per la varietà offerta dalla cucina giapponese, sia in termini di qualità dei prodotti sia per il numero dei punti vendita.[216]

Oggi l'Italia è il primo paese europeo per consumo di sushi in tutte le sue varie forme di distribuzione (ristoranti, sushi bar, delivery, sushi corner, ecc.)[217] e già questo dato dovrebbe dirla lunga sulla sacralità del cibo italiano: una religione alla quale credono sempre meno gli italiani stessi, nonostante una martellante e incessante campagna di informazione che vorrebbe convincerci della naturale superiorità dei nostri piatti, oltre che delle lontanissime radici storiche degli stessi. Quasi che gli italiani avessero nel loro DNA il gusto obbligato per tortellini, pizze, maccheroni e tiramisù, per poi scoprire che sono sempre pronti a buttarsi sull'ultima novità più o meno esotica, dal sushi, appunto, al poke, passando per il kebab.[218]

Proprio la retorica sulla cucina italiana, come simbolo identitario del paese, della sua cultura e della sua storia, porta automaticamente a reagire

di fronte alla proliferazione di cibi, cucine e ristoranti che non appartengono alla nostra tradizione. Sorvolando su iniziative politiche volte a impedire l'apertura di ristoranti etnici nei centri storici di alcune città d'arte, come nel caso di Firenze,[219] lo strumento di reazione più semplice ed efficace resta la diffusione della paura. L'abbiamo già detto in riferimento a molti casi del passato: i cibi nuovi creano quasi automaticamente timori proprio in quanto sconosciuti. Ma, sempre in riferimento ai secoli lontani, è sembrata giocare un ruolo centrale anche la scienza medica, che, in quanto priva di strumenti analitici adeguati, era propensa ad avanzare ipotesi stravaganti o ideologiche. Dopo la rivoluzione scientifica e i progressi metodologici negli ultimi due secoli, si potrebbe pensare che la scienza e la medicina sarebbero state immuni dal rischio di diffondere paure immotivate, ma così non è, anzi, la tendenza a tirare per la giacchetta gli scienziati e i ricercatori è addirittura aumentata, probabilmente sotto la spinta di mass media sempre più potenti e pervasivi.

La diffusione di notizie sui disturbi più o meno gravi riscontrati da coloro che hanno consumato un pasto a base di sushi (ma il discorso vale anche per il kebab), fa sempre perno su precise diagnosi mediche. È il caso di una campagna stampa dell'autunno 2016, nella quale si parlava apertamente di una specie di epidemia provocata dal sushi: "È già stato ribattezzato 'mal di sushi', ma il nome giusto è: sindrome sgombroide. Il concetto resta quello: nausea, mal di testa, rossore della pelle su viso e collo, nei casi più gravi anche edema della glottide con rischio di soffocamento".[220]

In maniera molto sinistra "mal di sushi" suona simile al "mal francese" o al "mal napoletano", dove la definizione popolare fa riferimento al luogo dal quale il contagio è partito e non alle sue cause scientificamente verificate, finendo per identificare le due cose. La sifilide è "colpa" dei napoletani (o dei francesi), così come i disturbi di chi si è imbattuto in un prodotto conservato male sono colpa del sushi in quanto tale. Ogni volta che la cronaca registra uno di questi casi, l'equazione, veicolata anche dalle immagini a corredo della notizia, è automatica: mangiare sushi è pericoloso. E, si badi bene, il problema non si pone per i prodotti crudi in generale, ma proprio per il sushi.[221] È proprio in questo contesto che la scienza viene piegata alla volontà di fornire informazioni distorte. L'individuazione

dell'Anisakis (*pseudoterranova decipiens*), un nematode parassita di colore biancastro, è funzionale alla creazione di una paura specifica e apparentemente scientificamente giustificata per la cucina giapponese.[222]

In questo contesto, risulta abbastanza grottesco lo stupore di quegli stessi organi di informazione che alimentano le paure quando scoprono che si stanno diffondendo delle vere e proprie psicosi collettive.[223] E nemmeno può sorprendere che all'inizio dell'epidemia di Covid-19, i social network abbiano spesso indicato proprio i ristoranti di sushi come principali vettori del virus, sorvolando sul fatto che il sushi è giapponese e non cinese, ma tale campagna di smaccata disinformazione evidentemente ha fatto perno su un'opinione pubblica già disposta a credere a questa fake new: "La mancanza di filtri nei social network in questi casi (nonostante Facebook e Twitter abbiano garantito in questi giorni che si impegneranno a oscurare tutte le fake news sull'argomento), offusca a tal punto la vista delle persone, che non ci rendiamo nemmeno conto che associamo il Sushi, cucina tipica giapponese, al Corona Virus, che arriva dalla Cina".[224]

La diffusione del sushi sul mercato italiano e delle psicosi più o meno spontanee che ne sono derivate dimostrano come i meccanismi sociali funzionano da sempre nello stesso modo. Ma d'altro canto dimostrano anche come l'apprezzamento e l'accettazione di un cibo nuovo non dipendono dalla fame generalizzata: il sushi è penetrato nei consumi alimentari italiani perché più di tanti altri tipi di cucina è adatto alle nuove modalità di distribuzione e di fruizione.

189. Cfr. G. Rebora, *La civiltà della forchetta,* Bari, 1998, pp. 65-69.
190. Cfr. A. Grandi, *Per conservar lo pesce di Vostra Altezza Serenissima,* Mantova, 2015, pp. 27-28.
191. Cfr. M.T. Cicerone, *Due scandali politici: Pro Murena. Pro Sestio,* Milano, 1988.
192. Cfr. G. Mira, *La pesca nel Medioevo nelle acque interne italiane,* Milano, 1937, pp. 12-15.
193. Cfr. Rebora, *op. cit.*, pp. 66-67.
194. Cfr. F. Giusberti, *Regole e comportamenti alla "Ruga delle Pescherie",* in AA.VV., *Popolazione ed economia nei territori bolognesi durante il Settecento,* Bologna, 1985, pp. 553-574.
195. Cfr. E. Tognotti, *L'altra faccia di Venere. La sifilide in Italia dalla prima età moderna all'avvento dell'Aids,* Milano, 2006, pp. 18-20.
196. Cfr. T. Pennacchia, *Storia della sifilide,* Pisa 1961, pp. 45-46.
197. Cfr. M. Pellegrini, *Le guerre d'Italia: (1494-1530),* Bologna, 2009, pp. 31-33.
198. Cfr. Pennacchia *op. cit.*, pp. 12-13
199. Cfr. Ferriéres, *op. cit.*, pp. 103-104.
200. Cfr. S. Biancardi, *La chimera di Carlo VIII, 1492-1495,* Novara, 2009, pp. 113-114.

201. Ferrières, *op. cit.*, p. 199.
202. Cfr. S. Conti, *Le storie de' suoi tempi dal 1475 al 1510,* Firenze, 1883, vol. 1.
203. Cfr. S. Runciman, *Storia delle Crociate,* Torino, 1966, vol. 2, p. 202.
204. Cfr. Ferrières, *op. cit.*, pp. 198-199.
205. Cfr. C. Casanova, *Regine per caso. Donne al governo in età moderna,* Bari, 2014, p. 29.
206. Cfr. R. Grousset, *Histoire des croisades et du royaume franc de Jérusalem,* Paris, 2006, vol. III, pp. 193-194.
207. Cfr. J. Le Goff, *San Luigi,* Torino, 1996, pp. 301-302.
208. *Ibidem.*
209. Ivi, pp. 276-277.
210. Cfr. Fioranelli e Zullino, *op. cit.*, pp. 123-124.
211. Cfr. Ferrières, *op. cit.*, p. 199.
212. Cfr. G. Armocida, *Storia della medicina,* Milano, 1993, pp. 304-307.
213. Cfr. L.H. Roddis, *James Lind Founder of Nautical Medicine*, London, 1951, p. 8.
214. Ivi, pp. 202-204.
215. Cfr. H. Carrier, *Les muses guerrières,* Paris, 1996, p. 508.
216. Cfr. Businesscoot, *Il mercato del sushi – Italia,* www.businesscoot.com.
217. Cfr. E. Cozzella, *In cucina è il cuore a fare la differenza: a tu per tu con Nobu il re del sushi,* in "la Repubblica", 28 novembre 2022.
218. Cfr. N. Penna, *In Italia è "poke mania". Ma conoscete la versione tradizionale?,* in "la Repubblica", 28 settembre 2022.
219. Cfr. N. Clemente, *Nei ristoranti solo cibo locale: la scelta ottusa di Firenze,* in "Dissapore", 16 marzo 2016.
220. S.A., *Allarme per il "mal di sushi", cosa sapere sulla sindrome sgomboide,* in "la Repubblica", 5 ottobre 2016.
221. S.A., *Mangia sushi al ristorante, avverte un forte malore e 9 giorni dopo giovanissimo muore: inchiesta a Napoli,* in "Il giornale di Salerno", 14 dicembre 2021
222. Cfr. M. Talento, *Sushi: rischi alimentari e pericoli,* in "Guida consumatore", 16 giugno 2010.
223. Cfr. L. Boratto, *Malori dopo il pranzo di sushi, tam-tam sui social ma solo uno si è rivolto al Pronto Soccorso,* in "La Stampa", 22 ottobre 2021.
224. Redazione, *Disinformazione virale e psicosi: la pubblicità ai tempi del Corona Virus,* in "La gazzetta del pubblicitario", 18 febbraio 2020.

Capitolo 9

NUOVI CIBI, SOLITE PAURE

Tre prodotti, tre culture, tre economie e un solo destino

L'unica sostanza psicoattiva universalmente ammessa dal punto di vista legale e che non subisce restrizioni all'uso e alla commercializzazione è la caffeina. Questo vale per i tre principali cibi che ne contengono nelle sue varie forme, quindi caffè, tè e cioccolata. Per tutti e tre questi prodotti l'attuale condizione di legalità e di accettazione, anche dal punto di vista medico, è stata tutt'altro che facile da raggiungere. In tutti i casi ci sono state diffidenze generalizzate, dicerie popolari e soprattutto strampalate teorie mediche.

Sono tre storie diverse, con geografie, economie e tempi molto differenti. A modo loro, ognuna racconta un pezzo dell'evoluzione della nostra civiltà alimentare, ma anche dello sviluppo della moderna medicina. Caffè, tè e cioccolata hanno creato timori che non erano sempre ingiustificati, ma al tempo stesso hanno scatenato delle mode e delle vere e proprie manie difficili da contenere. In alcuni casi i due fenomeni si sono alimentati a vicenda per cui le paure hanno incrementato l'attrazione o quantomeno la curiosità di una parte del pubblico.

A partire dai primi decenni del XX secolo, la caffeina è entrata a far parte non solo degli usi alimentari dell'Occidente, cosa che era già avvenuta nei tre secoli precedenti, ma anche dell'economia e della cultura dell'Europa e degli Stati Uniti, tanto da trasformare le piantagioni di caffè nella coltivazione più redditizia al mondo e al tempo stesso il tè nella

bevanda più consumata a livello globale.[225] Per quanto riguarda la cioccolata, che a livello quantitativo non è paragonabile nei consumi al tè o al caffè, la sua importanza e il suo apprezzamento sono tali da farne comunque il simbolo del benessere e del piacere per antonomasia. Per dirla con John Tullius: "Nove persone su dieci amano la cioccolata, la decima mente".[226]

Ma come si diceva, questa universale passione e questa generale accettazione anche dal punto di vista medico, esclusi forse i dietologi, ha dovuto fare i conti con molti dubbi e molte resistenze. La regola generale per cui i cibi nuovi vengono sempre inizialmente guardati con sospetto non trova un riscontro automatico nel caso del caffè, del tè e della cioccolata, anzi, il consumo di questi prodotti divenne subito molto elevato, sempre per chi se li poteva permettere, ovviamente. Era piuttosto la scienza medica che manifestava evidenti perplessità sugli effetti che poteva avere il consumo di queste bevande sulla salute umana. Per non parlare degli effetti sull'anima, dei quali abbiamo già fatto cenno nel capitolo 3.

I dibattiti medici e teologici relativi al caffè e poi alla caffeina di fatto durarono da più di tre secoli e, se ci si pensa bene, non sono ancora sopiti del tutto. Nelle prossime pagine verranno ricostruiti alcuni di questi passaggi, con la consapevolezza di non poterne rendere conto in maniera esaustiva, per l'evidente vastità del tema che meriterebbe una trattazione a parte, come del resto hanno già fatto alcuni importanti autori, che verranno ampiamente citati.[227]

Trattandosi di prodotti nuovi e che conobbero un crescente successo sul mercato europeo a partire dalla metà del XVI secolo, le paure e le repulsioni di alcuni ambienti sociali provocarono evidenti svantaggi per quei paesi che non ne seppero cogliere in tempo le potenzialità economiche. Ma proprio gli aspetti commerciali furono il più potente mezzo per arrivare alla loro completa accettazione e addirittura alla creazione di vere e proprie manie popolari.

I dottori e il caffè: 200 anni di dubbi e inutili litigi

La scienza medica in Occidente rimase ancorata per quasi 2.000 anni alle teorie di Ippocrate e ai successivi aggiornamenti di Galeno. Come è già

stato ricordato nel capitolo 3, alla base di tutto c'era la famosa teoria umorale secondo la quale il nostro corpo sarebbe governato da quattro umori: sangue, bile gialla, bile nera, flegma. Essi condurrebbero alla salute (eucrasia) nel caso in cui siano in equilibrio, alla malattia (discrasia) nel caso opposto. Anche se a noi oggi tutto questo potrebbe far sorridere, di fatto, l'approccio ippocratico fu sicuramente un grande passo avanti nel rapporto tra l'uomo e la malattia. Per la prima volta, infatti, si cercava di fornire una spiegazione razionale sull'origine delle malattie, superando, almeno in parte, le preesistenti convinzioni basate sulle superstizioni, sulla magia e soprattutto sulla religione.

Come già detto più volte, si trattava di una teoria sostanzialmente sbagliata e costantemente smentita dalle esperienze che i medici stessi e i cerusici facevano sul campo, ma che ha continuato a dominare il pensiero e la dottrina. Eppure, alcuni modelli alternativi vennero proposti nel corso del XVI e XVII secolo. Tra la fine del XVII e l'inizio del XIX secolo la medicina visse un lungo periodo di transizione, durante la quale le vecchie e le nuove idee di fatto convissero, con le teorie basate sull'applicazione del metodo scientifico che molto lentamente guadagnavano spazio e autorevolezza.[228] Molto lentamente, appunto.

Il caso ha voluto che questa fase di transizione abbia coinciso con la diffusione del consumo di caffè in Europa e, di conseguenza, tutti i medici finirono per occuparsi della questione, indipendentemente dal fatto che fossero legati alle vecchie dottrine o che fossero portatori di idee nuove. Dopo un primo momento di disorientamento, nel quale i medici non sapevano come classificare la nuova bevanda proveniente dall'Oriente, si scatenò una rissa mondiale tra coloro che ritenevano il caffè una specie di panacea per ogni male e coloro che, al contrario, lo consideravano più pericoloso del cianuro.

Il caffè sbarcò in Europa all'inizio del XVI secolo. Dopo aver spopolato in tutto il Medio Oriente e in parte del Nord Africa fin dal secolo precedente, arrivò finalmente a Istanbul, dove il suo consumo avveniva nei luoghi d'incontro dell'epoca: "Le sale da caffè, simili alle nostre birrerie o taverne, dove siedono chiacchierando e bevendo, godendo della reciproca compagnia e sicuri che la bevanda aiuti la digestione e apporti alacrità".[229] Alcune ricostruzioni storiche individuano il punto di partenza del viaggio

del caffè in Europa nell'isola di Malta, che nel XVI secolo faceva parte del Regno di Sicilia. In particolare, a diffonderne l'uso furono gli schiavi musulmani turchi al servizio dei Cavalieri Ospitalieri, molto numerosi sull'isola soprattutto nel 1565, l'anno del Grande Assedio di Malta.[230] A quanto pare, questi schiavi erano soliti fare un grande uso di caffè per preparare la loro bevanda tradizionale.

Tale teoria non è del tutto convincente e quindi rimane più plausibile un arrivo in Europa tramite i mercanti veneziani, sempre alla ricerca di nuovi prodotti da scoprire sui mercati orientali e da proporre a una clientela molto curiosa, attirata dai gusti insoliti e generalmente incurante del prezzo. Da questo punto di vista, ci sono pochi dubbi: Venezia fu una delle prime città europee a diffondere la bevanda e a far uso del caffè, forse fin dalla seconda metà del XVI secolo. Mentre le prime botteghe del caffè furono aperte proprio a Venezia nel 1645,[231] nel resto d'Italia il caffè si diffuse con una certa lentezza, se paragonato ai tempi commerciali attuali, ma con sorprendente rapidità se inserito nel contesto economico del periodo. Ne è testimonianza il ditirambo del medico e letterato Francesco Redi, intitolato *Bacco in Toscana,* pubblicato nel 1685, nel quale il famoso autore già dimostrava di conoscere, e apprezzare decisamente poco, il caffè: "Beverei prima il veleno / Che un bicchier, che fosse pieno / Dell'amaro e reo caffè".[232] Peraltro, sull'opera di Redi dovremo tornare nelle prossime pagine, perché in quegli stessi versi cita anche il tè e la cioccolata, accumunandoli al giudizio negativo già espresso nei confronti del caffè.

La conoscenza della pianta e le caratteristiche della bevanda che se ne ricavava procedettero in Europa in maniera abbastanza irregolare. I primi scritti europei di carattere medico-scientifico relativi alla pianta risalgono alla Scuola Medica Salernitana, che forse utilizzava il caffè per le sue proprietà medicinali già all'inizio del XV secolo, facendo perno sulle conoscenze farmacologiche di provenienza araba che arrivavano direttamente dallo studio dei testi del celebre medico Avicenna.[233] A partire dalla seconda metà del XVI secolo, le pubblicazioni scientifiche relative al caffè si moltiplicano: il botanico tedesco Léonard Rauwolf, in un libro pubblicato nel 1583, descrisse per primo i metodi di preparazione del caffè in uso in Medio Oriente.[234] Fu poi la volta del botanico vicentino Prospero Alpini, nel suo libro *De Medicina Ægyptiorum* datato 1591 a descrivere la

pianta e i suoi possibili usi terapeutici.[235] Nella rappresentazione di Prospero Alpini mancano però le bacche della pianta di caffè prima di essere tostate e quindi prima di essere utilizzabili per farne un infuso. Questo dimostra come i botanici europei avessero ancora una conoscenza molto vaga della pianta e, in fondo, esclusivamente legata al suo uso alimentare. La pianta e le bacche furono descritte in Europa solo qualche anno dopo, nel 1605, da Charles de L'Écluse, all'epoca direttore del giardino botanico di Vienna.[236]

La derivazione turca del caffè, inteso come bevanda, era ben chiara per i contemporanei che se ne occupavano dal punto di vista culturale, botanico o alimentare. Nella sua opera di storia naturale *Sylva sylvarum,* pubblicata postuma nel 1627, Francis Bacon fornisce per primo una descrizione dei locali pubblici in cui i turchi erano soliti sedere per bere caffè, paragonandoli alle taverne europee.[237] Il presbitero e orientalista, Domenico Magri nella sua opera *Virtu del Kafé,* pubblicata a Roma nel 1671, menzionò i "Turchi, abilissimi artefici di questo intruglio".[238] Quello di Magri è stato senz'altro un testo di fondamentale importanza nella diffusione della bevanda in Europa e soprattutto in Italia.

È pur vero che alcune notizie attesterebbero l'arrivo del caffè a Napoli qualche decennio prima rispetto al testo di Magri e lo stesso vale per la Sicilia, forse già nei primi anni del XVII secolo.[239] Sempre nel 1671, ad esempio, fu pubblicato a Roma, da parte di Antonio Fausto Naironi (nome italianizzato dell'ecclesiastico libanese Mehrej Ibn Nimrûm), il primo testo stampato in Italia dedicato al caffè,[240] di poco precedente a quello già citato di Domenico Magri. Un'altra testimonianza relativa alla conoscenza del caffè in Italia ci arriva dal compositore, esploratore e musicologo Pietro Della Valle che inviò notizie dalla Terra Santa attraverso una serie di lettere all'amico Mario Schipano e al suo raduno di intellettuali. In queste missive parla sovente di una bevanda chiamata *kahve,* che gli arabi musulmani preparavano facendone un infuso in pentole calde.[241]

A partire dalla metà del XVII secolo, la bevanda estratta dal caffè invase tutta l'Europa, divenendo di gran lunga la bevanda più consumata a livello globale. Verso il 1650, infatti, cominciò a essere importato e consumato nel Regno Unito e si aprirono di conseguenza i primi caffè, intesi come circoli e bar e detti in inglese *coffeehouse,* come ad esempio

quelli di Oxford e di Londra. Nel 1663 nel Regno Unito vi erano già 80 *coffeehouses,* cresciuti vertiginosamente fino a superare le 3.000 unità nel 1715.[242]

I caffè, intesi come locali pubblici, divennero presto luoghi di nascita e diffusione di idee liberali, e furono frequentati da letterati, politici e filosofi, contribuendo a diffondere il consumo della bevanda in tutta Europa. Nel 1670 aprì il primo caffè a Berlino e nel 1686 a Parigi. Quello della capitale francese, fra l'altro, divenne un locale di fondamentale importanza nella storia dell'alimentazione europea, il famoso Cafè Procope, il cui fondatore fu il celebre ristoratore siciliano Procopio de' Coltelli, che è passato alla storia anche per essere uno degli inventori del gelato moderno.[243]

Uno degli episodi più curiosi e che determinò un ulteriore allargamento dell'area commerciale del caffè in Europa fu quello legato all'ufficiale polacco Franciszek Jerzy Kulczycki, soldato delle truppe del re polacco Jan III Sobieski, che era giunto in Austria per salvare Vienna dall'assedio dei turchi nel 1683. Dopo la liberazione della città, Kulczycki decise di rimanere in Austria e aprì la prima bottega del caffè a Vienna e una delle prime in area tedesca. Il fatto curioso è che, a quanto pare, l'ufficiale polacco utilizzò inizialmente i sacchi di caffè abbandonati dall'esercito ottomano in fuga e quelli ancora presenti nell'ambasciata turca a Vienna, anch'essi precipitosamente abbandonati dal corpo diplomatico dopo la sconfitta militare e la momentanea rottura dei rapporti con la corte asburgica.[244]

Più o meno nello stesso periodo il caffè raggiunse le colonie inglesi del Nord America. Dopo una prima fase di consumo essenzialmente domestico, ma già estremamente elevato, nel 1689 venne inaugurato il primo caffè a Boston, denominato *London Coffee House.* A questo primo locale seguì il *The King's Arms,* aperto a New York nel 1696.[245]

Il secolo del caffè fu comunque il successivo. Nel Settecento, infatti, tutte le principali città d'Europa possedevano almeno un caffè e anche quelle ai margini dei grandi flussi commerciali ed economici entrarono comunque a contatto con la moda del caffè.[246] Così, mentre il consumo di caffè diventava sempre di più un tratto caratteristico della vita borghese e poi cittadina, le residenze nobiliari si dotarono sempre più spesso di appositi edifici destinati al consumo non solo del caffè, ma anche della

cioccolata in tazza, le *kaffeehaus*. Queste strutture estremamente raffinate dal punto di vista architettonico, erano direttamente ispirate a quelle già presenti nei giardini reali di Sassonia, che probabilmente furono le prime in Europa e per questo venivano chiamate comunemente in tedesco anche nei paesi non di lingua germanica.[247]

A seguito di questo incredibile successo commerciale, il caffè incominciò a essere coltivato in larga scala prima di tutto nelle colonie britanniche e successivamente anche in quelle olandesi, in particolare in Indonesia. La Compagnia Olandese delle Indie Orientali, la potentissima VOC con sede ad Amsterdam, incominciò a coltivare il caffè già nell'ultimo decennio del XVII secolo presso Giava utilizzando semi provenienti dal porto di Moka, nello Yemen. Nel 1706 alcune piantine di caffè vennero trasferite da Giava al giardino botanico di Amsterdam e da lì, nel 1713, una pianta raggiunse la Francia.[248]

Nel 1720 Gabriel de Clieu, ufficiale della marina francese, salpò alla volta dei Caraibi con due piantine di caffè di cui solo una sopravvisse arrivando alla colonia francese della Martinica. Dopo questo primo esperimento botanico, nei decenni seguenti, le piantagioni di caffè si diffusero rapidamente in tutta l'America Centrale e nelle isole caraibiche, fino a diventare la principale attività in quell'area geografica.[249]

Nello stesso periodo, precisamente nel 1718, gli olandesi portarono il caffè in un'altra loro colonia, la Guiana Olandese, quella che oggi si chiama Suriname, da cui, nel 1719 entrò nella Guyana francese per poi penetrare nella colonia portoghese del Brasile, dove, nel 1727, vennero create le prime piantagioni. L'industria nelle colonie sudamericane dipendeva esclusivamente dalla pratica della schiavitù, che in Brasile venne abolita, peraltro solo formalmente, nel 1888.[250] La contemporanea presenza di una domanda in forte espansione e di costi produttivi estremamente contenuti, grazie al lavoro schiavista, permise al settore del caffè di conseguire profitti enormi e quindi di essere uno dei motori dell'accumulazione capitalistica alla vigilia della Rivoluzione industriale.[251]

A fronte di questo successo commerciale e di questa incredibile espansione produttiva, le conoscenze sulla natura specifica della pianta continuavano a essere approssimative. Bisognerà infatti attendere il 1737 perché il botanico svedese Carlo Linneo applicasse anche al caffè il suo

sistema di classificazione degli organismi in genere e specie e quindi a proporre per primo il genere *Coffea,* distinguendolo da altre tipologie di piante con la quali veniva spesso confuso.[252]

Se quasi subito non ci furono dubbi sul grande affare che sarebbe stato il caffè in Occidente, per quanto riguardava i suoi effetti sulla salute, i timori e le incertezze furono sempre molto elevati. Per tutto il XVI secolo prevalse largamente una visione negativa intorno a questa nuova bevanda proveniente dall'Oriente. Il giudizio sul caffè era diretta conseguenza del giudizio che gli europei avevano nei confronti di coloro che già lo consumavano, vale a dire i turchi. Anche questo atteggiamento non deve stupire, lo abbiamo già visto in tanti altri casi. La stessa cucina italiana, oggi così celebrata negli Stati Uniti, fino alla Prima guerra mondiale era considerata alla stregua del veleno dai medici americani.[253] E ancora oggi, il giudizio medico e mediatico sul kebab, ad esempio, sembra più dettato da una diffidenza nei confronti degli immigrati di religione islamica, piuttosto che alle caratteristiche del prodotto in sé.

Il primo cambiamento di prospettiva avvenne solo nella seconda metà del XVII secolo. In particolare, grazie all'opera di divulgazione del naturista ed erborista olandese Cornelius Decker di Alkmaar, più noto con il nome di Dottor Buntekuh che assunse quando divenne medico personale al servizio del re di Prussia Federico Guglielmo.[254] Buntekuh nel 1679 pubblicò un trattato sul caffè, collegandolo alle allora recentissime scoperte di Harvey sul funzionamento della circolazione sanguigna.[255] In pratica Buntekuh aveva capito tutto e con lui avrebbe dovuto aprirsi e contemporaneamente chiudersi il dibattito medico, dal momento che aveva compreso come il caffè, ma anche il tè, fosse in grado di accelerare la circolazione del sangue e quindi di rendere più attivo il corpo umano, contrastando la stanchezza e il sonno.

Nella sua ferma volontà di affermare i benefici del caffè sulla salute umana, Buntekuh raccomandava di bere almeno dieci tazze di tè o di caffè al giorno, per poi dichiarare che lui stesso arrivava a berne ogni giorno anche cinquanta, cento o duecento. Oggettivamente un po' troppe, ma è evidente che l'intento propagandistico arrivava prima della correttezza filologica.

Purtroppo, le buone idee fanno spesso fatica ad affermarsi e quasi sempre trovano più oppositori che sostenitori. Infatti, solo pochi mesi dopo l'uscita del libro di Buntekuh, due medici francesi, Castillon e Fouqué, si presero la briga di affittare la sala civica di Marsiglia per scatenare una crociata contro il caffè, che a loro dire era solo una malsana novità straniera. Il fatto che un medico europeo dicesse che poteva avere effetti benefici sulla salute umana, era solo perché si basava su non provate testimonianze arabe disseminate ad arte per aprire nuovi mercati. Il riferimento al povero Buntekuh era del tutto voluto.[256] Nel pieno della polemica, saltò fuori un documento che finì per screditare pesantemente il medico olandese: in Francia venne resa pubblica una nota della Compagnia Olandese delle Indie Orientali che si dichiarava grata per l'incremento delle vendite di tè e di caffè dovuto al suo impegno e per questo decideva di pagare al dottor Buntekuh un cospicuo onorario.

Occorre aprire una breve parentesi, perché questo episodio riveste una certa importanza nella storia della scienza, dal momento che si tratta del primo caso documentato in cui una compagnia commerciale ha pagato uno scienziato o un medico per sostenere il consumo di un determinato prodotto. Pratica ancora oggi largamente in uso, ma che non manca di gettare più di un'ombra sulla correttezza e l'attendibilità delle ricerche finanziate da imprese private;[257] esattamente come allora c'era molto scetticismo intorno alle duecento tazze di caffè che Buntekuh dichiarava di riuscire a bere ogni giorno.

Se le posizioni del medico olandese potevano risultare non del tutto limpide e disinteressate, quelle dei due medici francesi erano ancora più deboli, basandosi sulla più che traballante teoria umorale: "Le particelle abbrustolite di caffè possiedono un'energia così violenta che, quando entrano nel sangue, attraggono la linfa e disseccano i reni. Inoltre, sono pericolose per il cervello, in quanto disseccano il fluido cerebro-spinale". Per fortuna, nella Francia del Seicento la reputazione dei medici in generale era tutt'altro che buona,[258] come dimostrano i testi teatrali del periodo e quindi la campagna anticaffè ebbe scarsa considerazione tra i consumatori. Cionondimeno, quasi tutta la classe medica d'Oltralpe era schierata contro il consumo di caffè, senza rinunciare a quelle che oggi chiameremmo "fake news": si diffusero storie spaventose di avvelenamenti da caffè; si arrivò a

dire che il ministro delle finanze Colbert morì per colpa dell'eccessivo consumo di questa bevanda; stessa sorte sarebbe toccata alla principessa di Hanau-Birkenfeld.

Per contro, la morte di Buntekuh a soli 38 anni non rafforzò le sue teorie in merito alla capacità del caffè di rinvigorire le funzioni fisiche dell'uomo e quindi di allungarne la vita. Anche se la sua dipartita fu causata da un incidente, cadendo da una scala nel palazzo di Federico Guglielmo di Prussia a Potsdam, questa venne utilizzata strumentalmente da tutti i nemici del caffè. Qualcuno, infatti, fece notare come l'assunzione di dosi eccessive di caffeina potrebbe avere causato tremori e quindi avere indirettamente provocato la caduta fatale.[259]

Come detto, però, la campagna mediatica lanciata dai medici d'Oltralpe ebbe poco successo in Francia e nel mondo tedesco e quindi gli sforzi della classe medica per contrastare la moda del caffè si concentrarono sulle isole britanniche, dove il consumo era già elevato. Il primo a parlarne fu il medico scozzese Daniel Duncan, che nel 1703 pubblicò, guarda caso in Francia, un breve trattato sulle conseguenze del consumo di caffè, tè e cioccolata. Il suo punto di vista, in realtà, più che medico sembrerebbe morale, dal momento che il giudizio negativo è legato all'atteggiamento vizioso e indolente indotto da queste bevande. Ma in Inghilterra la moda del tè, come quella del caffè e della cioccolata sul continente, stava prendendo rapidamente piede e quindi l'ingenuo Duncan finì per fare la stessa brutta figura dei suoi colleghi francesi.[260]

Di fronte a questo evidente contrasto tra la scienza medica e la passione popolare, ma soprattutto di fronte all'esperienza quotidiana che dimostrava come il caffè non avesse tutti quegli effetti collaterali che i medici gli attribuivano, la soluzione non fu quella di ritirarsi in buon ordine e smettere di parlarne, al contrario fu quella di alzare ancora di più il livello dello scontro e dell'allarme. Il medico svizzero Samuel Auguste Tissot arrivò a sostenere che il caffè avesse "corrotto l'intera Europa". In un suo libro pubblicato a Losanna nel 1768, il medico svizzero si fece promotore di una sorta di crociata anticaffè, chiedendo a tutti i suoi colleghi di vietare il consumo di caffè e di tè a tutti i loro pazienti, perché: "La continua stimolazione delle fibre dello stomaco alla fine le indebolisce (…) vengono

stimolati i nervi che diventano eccessivamente sensibili, mentre sono dissipate energie".[261]

Gli faceva eco il tedesco Samuel Hahnemann, fondatore della medicina omeopatica, il quale riteneva che il caffè alterasse l'equilibrio corporeo, che non si capisce bene cosa voglia dire, ma che di certo non era un giudizio positivo. Anzi, in un suo scritto del 1803, Hahnemann espose la tesi secondo la quale dal caffè derivavano tutti i malanni della società moderna.[262] Anche se successivamente abbandonò questa teoria, a vantaggio di una ancora più inverosimile basata sulla misteriosissima "psora", la sua posizione rimase sempre radicalmente contraria al consumo di caffè.

Infine, toccò all'inglese John Cole, ancora nel 1833, fare l'ultima tirata contro il caffè. L'autorevole medico londinese riteneva che il caffè fosse la bevanda più pericolosa del mondo per la salute umana.[263] Dopo Cole, che peraltro scriveva su "The Lancet", la più prestigiosa rivista medica del mondo, i dottori europei di fatto si misero il cuore in pace e nelle aule delle facoltà di medicina prevalse finalmente il buon senso. Anche se l'abuso di caffeina viene ancora considerato pericoloso e comunque da evitare, il giudizio sul caffè divenne molto positivo e soprattutto basato sulle sperimentazioni cliniche.

Ci vollero "solo" 160 anni di inutili e tendenzialmente ideologiche discussioni, ma alla fine venne data ragione al primo che aveva parlato positivamente del caffè: il povero, bistrattato e infine dimenticato Dottor Buntekuh, che sicuramente aveva esagerato nella sua predicazione pro-caffeina, ma di certo non aveva sbagliato nel definirne gli effetti su alcune funzioni vitali del corpo umano.

Un caffè per il papa

Non furono solo i dottori a contrastare la diffusione del caffè in Europa, come in tanti casi che abbiamo già visto. Anche i preti ci infilarono il becco. L'arrivo della nuova bevanda nel XVI secolo provocò immediatamente i soliti accaniti dibattiti di carattere teologico sulla peccaminosità o meno del suo consumo. In realtà il dibattito era a senso unico, perché i vari ecclesiastici, indipendentemente dal ruolo e dal rango,

facevano a gara nel trovare nuovi motivi per mettere all'indice il caffè. Almeno in questo erano concordi con i loro omologhi musulmani, che già dal secolo precedente avevano stabilito che il caffè era contrario alla legge divina.

I sacerdoti cattolici contrastarono il consumo di caffè. L'argomento principale era che il demonio, avendo vietato agli infedeli il consumo del vino sacramentale, li aveva introdotti alla nera bevanda, con i suoi evidenti effetti malefici, finendo per aggravarne la corruzione delle anime. Proprio per questo, per non abbassare la propria anima al livello di quella di un miscredente, il buon cristiano doveva assolutamente astenersi dal bere caffè. Ancora una volta, il giudizio su un cibo è figlio del giudizio sui gruppi umani che di solito ne fanno uso.[264]

Le gerarchie cattoliche sostenevano che il caffè non potesse avere alcuno spazio nella vita cristiana e per questo ne invocavano l'interdizione totale. Del resto, nei primi anni successivi al suo precoce arrivo a Venezia e forse in Sicilia, il consumo della nuova bevanda rimase circoscritto a una ristretta élite di aristocratici veneti e forse agli studenti e i docenti dell'Università di Padova.[265] Vista la ristrettezza della platea dei consumatori, fino agli ultimi anni del Cinquecento, la scelta di vietarne la vendita poteva apparire non particolarmente traumatica, nemmeno dal punto di vista economico. Ma una scelta così radicale poteva essere presa solo dal papa in persona e per questo le richieste di un pronunciamento da parte del pontefice vennero inoltrate più volte nel corso degli anni ottanta e novanta del XVI secolo.

Dal 1592 il vescovo di Roma era un personaggio decisamente ingombrante: il marchigiano Ippolito Aldobrandini, salito al soglio di Pietro con il nome di Clemente VIII.[266] Non propriamente un intellettuale progressista, attento alle nuove idee e disposto a comprendere le opinioni degli altri. Per intenderci, stiamo parlando del papa che mandò sul rogo Giordano Bruno, che fece decapitare Beatrice Cenci[267] e che condannò a morte anche il mugnaio friulano Domenico Scandella, detto Menocchio, il cui celebre processo fu ricostruito da Carlo Ginzburg.[268] Insomma, un pontefice pienamente immerso nello spirito della Controriforma e quindi poco incline al compromesso.

Proprio per le caratteristiche culturali e forse anche caratteriali del nuovo papa, i cardinali e i vescovi, soprattutto quelli italiani, che chiesero a più riprese un suo pronunciamento sulla questione del caffè, erano praticamente certi che Clemente VIII si sarebbe espresso per un divieto totale verso una bevanda tanto cara ai seguaci di Maometto, probabilmente senza nemmeno doverla assaggiare. Il solo fatto che questa strana brodaglia nera fosse consumata dalle parti di Costantinopoli doveva essere un motivo sufficiente per metterla completamente fuori legge, quantomeno quella divina. Ma, per motivi ancora misteriosi, nel 1599 il papa volle provare il caffè prima di decidere. Forse fu per un senso di equità o, ancora più semplicemente, per una genuina curiosità. Comunque sia, la prova effettivamente avvenne, anche se non sappiamo in che modo il pontefice abbia gustato la bevanda. Quello che invece sappiamo benissimo è l'esito della prova: il sapore e l'effetto del caffè gli piacquero talmente tanto che il papa giudicò uno spreco insano lasciarne il godimento ai soli pagani. Di fatto si trattò di una sorta di "battesimo" del caffè.[269] Con l'intervento della massima autorità cattolica, l'intera Europa, anche quella protestante, si risparmiò le ricorrenti controversie religiose sul caffè che nell'islam si rinnovarono per secoli.

Quel caffè gustato con soddisfazione da Clemente VIII mise a tacere definitivamente tutti i dubbi e i timori di carattere religioso che avevano accompagnato la bevanda nei suoi primi timidi passi all'interno del mondo cristiano. Da quel momento, l'infuso proveniente dalla Turchia non conobbe più ostacoli nella sua espansione commerciale, almeno dal punto di vista teologico. Aggirata l'interdizione del cielo, il caffè divenne sempre più frequente sui banchi dei venditori ambulanti prima italiani e poi nel resto d'Europa, fino a diventare, come abbiamo visto, la bevanda principale venduta in apposite botteghe.[270]

I portoghesi e la paura del tè

Gli europei entrarono in contatto con il tè molto lentamente e per circa tre secoli prevalse il disinteresse se non proprio la diffidenza. Come spesso è accaduto, sono stati i veneziani a parlarne per primi. Il loro ruolo strategico di porta verso l'Oriente li rendeva culturalmente predisposti a cercare di

conoscere i prodotti e i consumi delle popolazioni asiatiche, che potevano diventare un commercio redditizio anche in Europa.[271] Il primo a farne menzione fu nientepopodimeno che Marco Polo (e chi se no), in un breve accenno alla tassa imperiale che gravava su questa pianta e sulla bevanda che se ne ricavava.[272]

Nei secoli successivi, altri viaggiatori e mercanti veneziani fecero dei resoconti più dettagliati. Il più importante fu sicuramente Giambattista Ramusio che nella sua opera *Delle navigationi et viaggi,* pubblicata postuma nel 1559, descrive quello che lui chiama *Chai Catai* e che noi potremmo tradurre proprio come *Tè della Cina*.[273] L'autore veneziano, celebrato per i suoi racconti di viaggi in tempi antichi e moderni, apprese dell'esistenza del tè da un mercante persiano, ma ancora una volta si trattava di una testimonianza indiretta e che non aprì nuove opportunità di commercio. Tanto è vero che per altri trent'anni non vi sono nuovi resoconti o nuove descrizioni del tè in Europa. Bisogna arrivare al 1588 quando il famoso gesuita Giovanni Pietro Maffei pubblicò a Firenze una sorta di storia delle imprese coloniali portoghesi nell'Oceano Indiano,[274] all'interno della quale c'è la lettera di un missionario in India che per la prima volta indica la possibilità di sfruttare economicamente questa strana pianta.[275]

La prima fase delle esplorazioni geografiche portoghesi fu dominata dall'idea di sostituirsi ai veneziani nel commercio di spezie, esattamente lo stesso obiettivo che si era dato Cristoforo Colombo nella sua impresa al servizio della corona spagnola. Quando Vasco de Gama riuscì a doppiare il Capo di Buona Speranza, nel 1497, la possibilità di aprire nuove rotte commerciali divenne una realtà estremamente concreta e quando l'Impero cinese concesse al piccolo regno iberico la possibilità di stabilire a Macao una propria stazione commerciale, nel 1557, l'arrivo in Europa di nuovi prodotti non conobbe più limiti.

I commercianti portoghesi e i missionari gesuiti al loro seguito scrissero spesso con favore del tè, ma stranamente non sono documentati carichi di tè da parte delle navi lusitane. Ancora nel 1633 il sacerdote portoghese Alvaro Semedo riportò una descrizione molto dettagliata della bevanda e del favore che avrebbe potuto incontrare tra la nobiltà europea.[276] Semedo dimostrava di essere estremamente informato sul tè e sulle varie modalità di consumo. Ricordava, ad esempio, l'usanza cinese di offrire il tè agli ospiti e spiegava

che quando il tè veniva offerto per la terza volta, era tempo per l'ospite di congedarsi.

Tutte queste informazioni e anche questi giudizi tutto sommato positivi sulla bevanda non innescarono alcun tentativo commerciale. Ed è davvero difficile comprendere il motivo di questa indifferenza, tenendo anche conto del fatto che i portoghesi ebbero per alcuni decenni il monopolio dei traffici marittimi nell'oceano Indiano. La spiegazione più probabile è che ci fosse nei confronti della bevanda una forte diffidenza a causa di una sua presunta tossicità. Non c'erano motivi per pensarlo e il fatto di non riuscire a catalogare né la pianta né la bevanda in una categoria già nota finiva per aumentare i dubbi e i timori.

Il paradosso è che il consolidato primato dei lusitani nei traffici asiatici insieme alle ingiustificate paure portoghesi nei confronti del tè costrinsero gli inglesi, e soprattutto gli olandesi, a cercare nuove opportunità commerciali. Oltre a stimolare con l'esempio l'iniziativa commerciale dei loro concorrenti, i portoghesi informarono del tè proprio gli olandesi attraverso i racconti di Jan Hugo van Linschoten che viaggiò a lungo sulla flotta portoghese e che pubblicò le sue memorie prima in fiammingo nel 1595 e poi in inglese nel 1598.[277] Tra le tante descrizioni di van Linschoten c'è anche quella del tipico pasto giapponese: "alla fine prendono una bevanda preparata con acqua tanto calda quanto possono sopportarlo, sia in inverno che in estate (…). Dentro quest'acqua calda è dissolta la polvere di un'erba, detta Chaa, che è molto apprezzata e considerata tra di loro".[278]

Il risultato di questa informazione di Linschoten fu che la diffusione del tè in Europa fu operata dagli olandesi, proprio i grandi rivali commerciali dei portoghesi, che pure avevano tutti i vantaggi tecnici ed economici per guidare anche questo traffico. Ma le paure e le diffidenze nei confronti della pianta consolidate dalle parti di Lisbona impedirono di svilupparne il commercio. Gli olandesi, al contrario, che non avevano nulla da perdere, si buttarono in questa attività, sicuri, in questo modo, di non entrare in conflitto con il Portogallo. Addirittura, nel 1609 la prima nave che portò in Europa una balla di tè era olandese e salpò proprio dalla colonia portoghese di Macao alla volta di Amsterdam. E dopo gli olandesi arrivarono gli inglesi. Quando il commercio delle spezie cominciò a declinare, fu proprio il tè a rappresentare il settore che garantiva i maggiori profitti. La paura nei

confronti di un cibo nuovo ha determinato un cambiamento negli equilibri economici tra i primi colonizzatori europei e gli ultimi arrivati.

Il cacao e i pirati

La storia del cioccolato e del suo arrivo in Europa è abbastanza nota. Le prime notizie su questa strana pianta, lo *xocoatl,* e sulla bevanda che se ne ricavava, arrivarono quasi subito alle orecchie dei colonizzatori europei. Le storie intorno a una sostanza che aveva l'effetto di alleviare la sensazione di fatica aumentarono immediatamente la curiosità dei primi *conquistadores.* Ad aumentarne l'interesse c'era anche il fatto che il cacao era un articolo di lusso in tutta l'America centrale pre-colombiana. Addirittura, i semi di cacao erano usati come moneta di scambio, di conto e anche come unità di misura. Si vaneggiava che nel tesoro dell'imperatore Montezuma se ne poterono trovare quasi un miliardo. Non a caso, il primo nome scientifico del cacao fu *amigdala pecuniaria*, vale a dire, mandorla del denaro.[279]

Il contatto tra il cacao e gli europei fu quasi immediato. Già nel 1502 Cristoforo Colombo durante il suo quarto e ultimo viaggio in America sbarcò in Honduras dove a quanto pare ebbe l'occasione di assaggiare una bevanda a base di cacao. Al ritorno, portò con sé alcuni semi di cacao da mostrare a Ferdinando e Isabella di Spagna, ma non diede alcuna importanza alla scoperta, probabilmente non particolarmente colpito dal gusto amaro della bevanda. Come è noto, in questi primi viaggi l'attenzione era tutta concentrata sulla ricerca delle spezie e, mancando quelle, sui metalli preziosi.[280]

Per assistere all'effettivo arrivo del cacao in Europa bisogna attendere l'entrata in scena di Hernán Cortés che nel 1528 portò in Spagna alcuni semi di cacao portandoli in dono a Carlo V.[281] Cortés, di ritorno dalla sua incredibile e travolgente conquista dell'Impero azteco, portò in Spagna i semi del cacao, ma soprattutto portò la tecnica per preparare la bevanda, che i *conquistadores* avevano appreso nei dieci anni precedenti.[282]

Al di là dei primi contatti, che possiamo considerare di tipo esclusivamente culturale e gastronomico, pare che il primo vero carico documentato di cioccolato a scopo commerciale verso l'Europa sia avvenuto nel 1565, con un mercantile partito da Veracruz e diretto a

Siviglia. Come è noto a Siviglia aveva sede il Reale Consiglio delle Indie, attraverso cui la corona spagnola controllava tutti i traffici commerciali, l'amministrazione, gli aspetti militari e religiosi delle proprie colonie d'oltreoceano.[283]

Proprio la concentrazione in un unico porto di tutte le merci coloniali favorì un cambiamento epocale nel modo di consumare il cioccolato, vale a dire l'aggiunta dello zucchero. Questo felice incontro tradizionalmente viene attribuito a Carlo V, che in questo modo riuscì a ottenere una bevanda non soltanto appetibile per lui, ma in prospettiva assolutamente squisita per tutti gli europei. Lo zucchero di canna, importato dall'Oriente a grande costo, era già disponibile in Europa, per chi se lo poteva permettere, quando arrivò il cacao. Ammesso che sia stato davvero lui, quando Carlo V li mescolò insieme ottenne una bevanda incredibilmente costosa, che alla corte spagnola divenne immediatamente una vera e propria mania, forse proprio per il suo alto costo e non solo per il gusto. A dimostrazione di questo, va notato come alla corte del cristianissimo Carlo la pasta di cacao venisse mescolata anche con vaniglia, cannella, noce moscata, pistacchio e persino muschio, chiodi di garofano, pepe di Giamaica e anice.[284]

L'ulteriore evoluzione spagnola riguardò la modalità di consumo. Nei primi anni, infatti, la cioccolata veniva apprezzata densa e fredda, ripetendo in questo la tradizione azteca, ma dopo poco tempo divenne in voga servirla calda, iniziando così una nuova tradizione che è sopravvissuta fino ai giorni nostri. La cioccolata veniva versata da una brocca, simile a un bricco da caffè, ma dotata di "moliné", una bacchetta per rimestare e amalgamare il composto prima di servirlo nelle singole tazze. Queste ultime, a loro volta, erano più alte e stette di quelle usate per il caffè o per il tè.[285]

Tutte queste novità e in generale il consumo di cioccolata, fino alla fine del XVI secolo rimasero segreti gelosamente custoditi nel regno di Spagna. Non era solo la corte asburgica a volere conservare questa grande esclusiva, ma anche ambienti vicini alla corona, come la Chiesa spagnola, si impegnarono in questa impresa. I monaci spagnoli, infatti, si ingegnarono per migliorare le tecniche di tostatura dei semi provenienti dal Messico o dalle piantagioni che nel frattempo proprio i gesuiti avevano fondato nelle Indie occidentali o sulle coste africane. Abbiamo già riferito nel capitolo 3 di come questo attivismo dei seguaci di sant'Ignazio in ambito cioccolataio

abbia generato più di qualche equivoco e abbia rinfocolato antiche dispute teologiche, ma qui interessa un altro aspetto, che ancora una volta dimostra come l'ignoranza finisca sempre per generare rifiuto e molto spesso vere e proprie fobie ingiustificate.

Il fatto che il cioccolato sia rimasto sconosciuto a gran parte degli europei, esclusi gli spagnoli e forse gli italiani, per quasi un secolo, infatti, provocò una situazione paradossale che si protrasse per alcuni decenni. Quando iniziò la guerra dei cosiddetti "*Sea Dogs*", i famosi corsari elisabettiani come Walter Raleigh e Francis Drake, più o meno intorno al 1560,[286] la frequente presenza dei semi di cacao nelle stive dei galeoni spagnoli che venivano attaccati lasciava del tutto indifferenti i corsari, che non avevano la minima idea di cosa fossero quegli strani chicchi a forma di mandorla.

Le cose andarono ancora peggio quando agli inglesi si aggiunsero anche i corsari olandesi, come Piet Pieterszoon e Jan Hanszoon,[287] i quali non solo ignoravano i semi di cacao, ma addirittura se li vedevano li gettavano in mare, temendo che potessero essere pericolosi non solo se ingeriti, ma anche per il semplice contatto.[288] Se solo i rispettivi sovrani avessero saputo il danno economico che stavano facendo, forse sarebbero stati meno prodighi nel distribuire premi e prebende a questi loro spregiudicati sudditi.

Il segreto spagnolo durò fino alla fine del Cinquecento, quindi per almeno quarant'anni olandesi e inglesi, che ormai imperversavano nelle rotte tra America ed Europa, sottoponendo i galeoni spagnoli a una continua pressione, non furono in grado di comprendere l'opportunità economica rappresentata dal cacao. Toccò ai monaci spagnoli diffonderne la conoscenza e dissipare i dubbi sulla pericolosità di questa bevanda. L'uso della cioccolata calda, infatti, venne divulgato attraverso la rete dei monasteri e dei conventi, quando i confratelli da tutta Europa andavano in visita in Spagna. Al ritorno nelle rispettive patrie, questi lo diffondevano a loro volta ad altri monaci e anche ai laici e a quel punto tutti compresero come con quei semi considerati velenosi si potesse produrre una bevanda piacevole e quindi si potessero fare ottimi affari per chi ne controllava i commerci e la produzione.[289]

Certo, non a tutti piacerà subito. Ancora alla fine del Seicento il già citato Francesco Redi, nel suo *Bacco in Toscana,* accomunerà in un giudizio

estremamente negativo il caffè, il tè e anche il cioccolato, o come lo chiamava lui, cioccolatte:

> Non sia già che il cioccolatte
> V'adoprassi, ovvero il tè,
> Medicine così fatte
> Non saran giammai per me:
> Beverei prima il veleno
> Che un bicchier, che fosse pieno
> Dell'amaro e reo caffè:
> Colà tra gli Arabi,
> E tra i Giannizzeri
> Liquor sì ostico,
> Sì nero e torbido
> Gli schiavi ingollino.[290]

Evidentemente Francesco Redi era proprio la decima persona, quella che dice di non amare la cioccolata… mentendo…

225. Cfr. Weinberg e Bealer, *op. cit.*, p. XV.
226. S. Cook, *Chocolate,* New York, 2003, p. 2.
227. Cfr. Weinberg e Bealer, *op. cit.*
228. Cfr. Armocida, *op. cit.*, pp. 184-189.
229. R. Burton, *The Anatomy of Melancholy,* London 1632, a cura di F. Dell e P.J. Smith, New York, 1927, p. 172.
230. Cfr. E. Bradford, *The Great Siege: Malta 1565,* London, 1999.
231. Cfr. Weinberg e Bealer, *op. cit.*, p. 11.
232. F. Redi, *Bacco in Toscana,* Pisa, 1820, v. 190.
233. Cfr. L.E. Goodman, *Avicenna,* London, 1992, pp. 62-65.
234. Cfr. Weinberg e Bealer, *op. cit.*, p. 13.
235. Cfr. P. Alpini, *De Medicina Aegyptiorum,* Venezia, 1591.
236. Cfr. M. Dash, *La febbre dei tulipani. La prima grande crisi economica della storia,* Milano, 2009, pp. 42-44.
237. Cfr. F. Bacon, *Sylva sylvarum, or, A natural history in ten centuries,* London, 1627.
238. Cfr. D. Magri, *Virtù del kafe, beuanda introdotta nuouamente nell'Italia con alcune osseruationi per conseruar la sanità nella vecchiaia,* Roma, 1671.
239. Cfr. G. Bausilio, *Origini,* Napoli, 2018, pp. 12-13.
240. Cfr. A.F. Naironi, *De saluberrima potione cahue, seu cafe nuncupata discursus Fausti Naironi Banesii Maronitae, linguae Chaldaicae, seu Syriacae in almo vrbis archigymnasio lectoris ad eminentiss.. D. Io. Nicolaum S.R.E. card,* Romae, 1671.
241. Cfr. G. Pennesi, *Pietro Della Valle e i suoi viaggi in Turchia, Persia e India,* in "Bollettino della Società Geografica Italiana", novembre-dicembre 1890.
242. Cfr. Weinberg e Bealer, *op. cit.*, pp. 82-86.

243. Cfr. J. Leclant, *Le café et les cafés à Paris (1644-1693),* in "Annales. Économies, Sociétés, Civilisations", 1951, vol. 6, n. 1, pp. 1-14.
244. Cfr. Weinberg e Bealer, *op. cit.*, pp. 88-92.
245. Ivi, pp. 82-88.
246. Cfr. C. Bargelli, *La città dei lumi. La petite capitale del Du Tillot*, Parma, 2021.
247. Cfr. G. Rotondi, *Storia del caffè,* in "Focus Storia", 2011, n. 55, maggio, p. 27.
248. Cfr. G. Rotondi, *Storia del caffè. Il vino d'Arabia,* in "Focus Storia", 2018, n. 72, dicembre.
249. *Ibidem*.
250. *Ibidem*.
251. Cfr. N. Ferguson, *Impero. Come la Gran Bretagna ha fatto il Mondo Moderno,* Milano, 2009, pp. 273-274.
252. Cfr. Weinberg e Bealer, *op. cit.*, pp.107-109.
253. Cfr. Grandi, *Denominazione,* cit., p. 28.
254. Cfr. Weinberg e Bealer, *op. cit.*, pp. 113-115.
255. Cfr. C. Buntekuh, *Tractat van het Excellente cruyt thee,* Den Haag, 1679.
256. Cfr. Weinberg e Bealer, *op. cit.*, pp. 114-115.
257. Cfr. F. Merloni, *Autonomie e libertà nel sistema della ricerca scientifica,* Milano, 1990.
258. Cfr. J. Léonard, *La médecine entre les savoirs et les pouvoirs. Histoire intellectuelle et politique de la médecine française au XIXe siècle,* Paris, 1981.
259. Cfr. Weinberg e Bealer, *op. cit.*, p. 114.
260. Ivi, pp. 117-119.
261. Cfr. S.A. Tissot, *De la santé des gens de lettres,* Lausanne, 1768, p. 74.
262. Cfr. R. Larnaudie, *La Vita Interiore di Samuel Hahnemann. Fondatore dell'Omeopatia,* Padova, 2007, pp. 43-50.
263. Cfr. J. Cole, *On the deleterious effects produced by drinking tea and coffee in excessive quantities,* in "The Lancet", 1833, n. 501, maggio, pp. 274-303.
264. Cfr. Weinberg e Bealer, *op. cit.*, p. 81.
265. *Ibidem*.
266. Cfr. R. Pomponio, *Il Papa che bruciò Giordano Bruno*, Casale Monferrato, 2003.
267. Cfr. L. Antonelli, *Beatrice Cenci: cronaca di una tragedia,* Roma, 2002.
268. Cfr. C. Ginzburg, *Il formaggio e i vermi. Il cosmo secondo un mugnaio del '500,* Torino, 1976.
269. Cfr. Weinberg e Bealer, *op. cit.*, p. 81.
270. Ivi, p. 82.
271. Cfr. A. Zorzi, *La Repubblica del Leone. Storia di Venezia,* Milano, 2001.
272. Cfr. M. Polo, *Il milione,* Milano, 1994, p. **???**
273. Cfr. G.B. Ramusio, *Delle navigationi et viaggi,* Venezia, 1559, p. **???**
274. Cfr. F. Serdonati, *Le istorie dell'Indie Orientali del P. Gio. Pietro Maffei tradotte di Latino in lingua Toscana da M. Francesco Serdonati fiorentino,* Milano, 1806.
275. Cfr. Weinberg e Bealer, *op. cit.*, p. 75.
276. Cfr. A. Salmedo, *Relatione della grande monarchia della Cina*, Roma, 1643.
277. Cfr. J.H. van Linschoten, *The Voyage of John Huyghen van Linschoten to the East Indies,* London, 1598
278. Cfr. Weinberg e Bealer, *op. cit.*, p. 77.
279. Cfr. W. Schivelbusch, *Storia dei generi voluttuari: spezie, caffè, cioccolato, tabacco, alcool e altre droghe,* Milano, 1999, pp. 51-52.
280. Cfr. G. Granzotto, *Cristoforo Colombo,* Milano, 2010, pp. 102-103.
281. Cfr. S. de Madariaga, *Hernán Cortés,* Roma, 1968, p. 223.

282. Cfr. S.D. Coe e M.D. Coe, *The True History of Chocolate,* London, 2000, pp. 18-19.
283. Cfr. R. Romano, *I conquistadores: i meccanismi di una conquista coloniale,* Milano, 1974.
284. Cfr. Weinberg e Bealer, *op. cit.*, p. 66.
285. Ivi, p. 67.
286. Cfr. F. Troncarelli, *Francis Drake. La pirateria inglese nell'età di Elisabetta,* Roma, 2002.
287. Cfr. L. Granati, *Pirati e corsari: breve storia della pirateria e dei suoi protagonisti,* Milano, 2019, pp. 156-161.
288. Cfr. Weinberg e Bealer, *op. cit.*, p. 68.
289. *Ibidem.*
290. Redi, *op. cit.*, vv. 185-195.

Capitolo 10

NON È DOLCE MORIR PER LA PATRIA

La storia di un'irresistibile attrazione

L'uomo prova da sempre un'attrazione particolare per il gusto dolce. Ci sono molti motivi per i quali il dolce è più gradito e rassicura maggiormente, motivi di carattere alimentare, ma soprattutto antropologico. Quando i nostri progenitori vivevano di caccia e di raccolta, il sapore dolce era meno pericoloso di tutti gli altri e questa memoria in qualche modo è rimasta nei nostri geni, per cui ancora oggi cerchiamo il dolce e se non lo troviamo naturalmente nei cibi, spesso facciamo in modo di procurarcelo.[291]

Nella storia questa ricerca del dolce ha stimolato in vari modi la creatività dell'uomo, che ha cercato con molta fantasia di procurarsi dolcificanti naturali come il miele oppure di produrre qualche sostanza in grado di conferire dolcezza ad altri cibi. È il caso, ad esempio, del mosto cotto, la cosiddetta sapa, o anche il miele di fichi. Ma quando l'uomo scoprì la canna da zucchero e il suo succo, tutti gli altri dolcificanti divennero sempre più marginali.

La storia dello zucchero è lunghissima e rappresenta un capitolo importante nell'evoluzione non solo dell'alimentazione, ma anche dell'economia mondiale nel suo complesso. La sua produzione e il suo commercio, infatti, hanno da sempre rappresentato attività estremamente lucrative. L'uomo è disposto a pagare quasi qualsiasi prezzo pur di concedersi un momento di dolcezza. A quanto pare, già nel 5000 a.C. si

produceva qualcosa di semiliquido e dolce attraverso la bollitura e la spremitura della canna da zucchero. Questa pianta, così importante, viene probabilmente dalla Polinesia e da lì sarebbe poi arrivata prima in Cina e poi in India. Nel Medio Oriente e poi in Europa, come spesso accade, siamo arrivati buoni ultimi. Furono i Persiani a far conoscere l'estratto di canna anche sulle sponde orientali del Mediterraneo, ma siamo ormai nel VI secolo a.C. Nel 510 a.C., durante il regno di Dario I, i testi ci raccontano dello straordinario ritrovamento di un vegetale dal quale si ricavava uno "sciroppo denso e dolcissimo" e che veniva fatto asciugare su larghe foglie. In questo modo, dallo sciroppo si ricavavano cristalli che duravano a lungo, molto dolci e dalle spiccate proprietà energetiche.[292]

Furono proprio i Persiani a estenderne la coltivazione a tutto il Medio Oriente. Nel 325 a.C., Alessandro Magno portò la notizia che nei territori orientali si trovava un "miele che non aveva bisogno di api". Furono però gli Arabi, come al solito, ad ampliare l'area di coltivazione della canna anche in altre regioni del Mediterraneo. Molte testimonianze storiche ci dicono che nel mondo arabo lo zucchero era già in uso nel VI secolo d.C. Di conseguenza la canna da zucchero venne portata nelle regioni che gli Arabi conquistarono nei secoli successivi, in particolare in Sicilia e in Spagna, quantomeno a partire dal IX secolo d.C.[293]

Proprio durante la dominazione araba della Sicilia la coltivazione della canna e la produzione di zucchero conobbero un vero e proprio boom, fino a modificare la stessa struttura agricola dell'isola. Come scrisse il geografo arabo Ibn Hawqal, in un brano stracitato e quasi sempre a sproposito: "Lungo la spiaggia, nei dintorni di Palermo, cresce vigorosamente la canna di Persia e copre interamente il suolo; da essa il sugo si estrae per pressione".[294] A partire dall'XI secolo, lo zucchero divenne un prodotto alla moda anche per l'aristocrazia dell'Europa occidentale e settentrionale, complici, ovviamente, le crociate, che fecero conoscere a una nobiltà abbastanza rozza i modi e i costumi decisamente più raffinati delle élite orientali. A quel punto, come era facilmente prevedibile, furono i genovesi e i veneziani a buttarsi nell'affare di quello che veniva chiamato "sale arabo" e che all'epoca, non a caso, era considerato una spezia. Finita la dominazione araba della Sicilia, la coltivazione della canna nell'isola cominciò a declinare e a nulla valsero gli sforzi di Federico II di Svevia, nel

corso del XIII secolo, per sostenerne e incrementarne la produzione e la lavorazione. I consumi interni erano decisamente in calo e di conseguenza i grandi mercanti veneziani e genovesi trovavano più conveniente rifornirsi in altre aree di produzione per avere lo zucchero a prezzi più competitivi. Le tracce dell'utilizzo di questo fondamentale prodotto, comunque, non sparirono mai del tutto dall'Italia meridionale, non soltanto nelle città costiere ma anche nell'entroterra, come attestato dal reperimento di manufatti e strumenti destinati alla raffinazione dello zucchero all'interno del castello di Ariano Irpino.[295]

Con la scoperta dell'America, gli spagnoli introdussero la coltivazione della canna da zucchero sia a Cuba sia in Messico, i portoghesi in Brasile, gli inglesi e i francesi nelle Antille, in quei territori cioè dell'America centrale e meridionale che ancora oggi ne sono tra i maggiori produttori. L'esportazione della pianta e della sua coltivazione ebbe delle immediate conseguenze sull'intero settore: poiché lo zucchero delle Americhe era migliore e meno costoso, le coltivazioni spagnole e italiane scomparvero, insieme con i traffici dai territori arabi. Nacque un fiorente traffico d'importazione che rese il prodotto, per quanto di lusso, più comune. Non solo, ma per contenere ulteriormente i costi e quindi incrementare i profitti, spagnoli, portoghesi e poi inglesi e olandesi, non esitarono a dare vita alla tratta degli schiavi dall'Africa. Insomma, intorno all'affare dello zucchero si verificarono trasformazioni sociali ed economiche di portata planetaria e le cui conseguenze sono ben visibili anche nel mondo attuale. Nel giro di un secolo, tra il 1640 e il 1750, il consumo della sostanza triplicò. Ciò ebbe anche la conseguenza d'incentivare ulteriormente il fenomeno della tratta degli schiavi dall'Africa, il cui sfruttamento inumano venne poi applicato anche ad altre coltivazioni, come il cotone e il caffè, favorendo un'ulteriore accumulazione capitalistica e creando le premesse per l'incipiente Rivoluzione industriale.[296] Senza esagerare, possiamo dire che lo zucchero fu uno dei carburanti principali per lo sviluppo economico contemporaneo.[297]

Ma anche le conseguenze culturali non furono di minor portata. La disponibilità dello zucchero americano a costi più contenuti, infatti, diede una spinta notevole alla cucina e alla gastronomia, permettendo la nascita

della pasticceria europea come arte autonoma, che si giovò anche di altri prodotti di provenienza americana o orientale, come il caffè e il cacao.[298]

Nel frattempo, l'agronomo francese Olivier de Serres nella seconda metà del XVI secolo aveva osservato come un ortaggio comunissimo e ampiamente coltivato, prevalentemente a uso foraggio, la barbabietola (*Beta vulgaris*), se cotto produceva uno sciroppo simile a quello della canna da zucchero, molto dolce. L'osservazione rimase tuttavia lettera morta e lo zucchero di canna rimase l'unico disponibile ancora per molto tempo, perché aveva un costo nettamente inferiore rispetto a qualsiasi dolcificante alternativo. Fu solo con le guerre napoleoniche e il conseguente blocco inglese dei commerci atlantici verso il continente europeo che la scoperta di de Serres tornò a essere interessante anche dal punto di vista economico. La possibilità di soddisfare la domanda europea di zucchero senza dipendere dalla produzione coloniale diventava strategica nel progetto egemonico della Francia e quindi la coltivazione dell'umile barbabietola venne fortemente incentivata.[299] Come vedremo nel prossimo paragrafo, il ruolo delle guerre napoleoniche nello sviluppo dell'industria saccarifera europea basata sulla trasformazione della barbabietola assunse anche una dimensione decisamente inquietante.

È dolce morire per la patria

Questa non è la storia di una paura alimentare, ma semmai è una vera e propria storia horror legata a un cibo, che a un certo punto sfocia nello splatter, per trasformarsi alla fine in uno scandalo nazionale da insabbiare a ogni costo.

La vicenda inizia in un giorno storico e in un luogo mitico, il 18 giugno 1815 a Waterloo in Belgio, dove le armate anglo-prussiane al comando del duca di Wellington e del maresciallo Gebhard von Blücher sconfissero in maniera definitiva l'esercito di Napoleone. Si trattò di una delle battaglie più sanguinose della Storia, un vero e proprio massacro che nel giro di poche ore vide la morte di almeno 20.000 soldati dell'una e dell'altra parte.[300] Proprio questa sua importanza militare e politica, oltre all'estrema violenza dello scontro, ne hanno fatto un oggetto di studio in pratica per tutte le branche della storia. Infatti, oggi si sa tutto dello scontro che mise

fine alle guerre napoleoniche. Generazioni di storici hanno studiato e rivelato tattiche, episodi, errori, fasi alterne della battaglia. Restava un solo, grande mistero che fino a poco tempo fa era rimasto irrisolto: che fine hanno fatto i cadaveri dei caduti, nonché le carcasse delle migliaia di cavalli uccisi con loro, di cui non è mai stata trovata traccia? Soltanto nell'estate del 2022, per la prima volta, gli scheletri di un soldato inglese e di un cavallo sono stati portati alla luce da una squadra di archeologi sul sito della battaglia. Ma nulla di più. Ecco, per risolvere l'enigma ha dovuto scendere in campo una delle discipline storiche più giovani e sicuramente quella più inaspettata: la storia dell'alimentazione.

Il mistero, infatti, è stato risolto da due autorevoli storici, il belga Bernard Wilkin e il tedesco Robin Schäfer, insieme all'archeologo britannico Tony Pollard. Niente paura, non si tratta di un caso clamoroso di antropofagia, ma la verità che i tre studiosi hanno documentato è ugualmente impressionante e agghiacciante: le ossa dei morti di Waterloo sparirono perché vennero progressivamente e illegalmente dissotterrate tra il 1834 e il 1860 per essere usate in modo massiccio dall'industria saccarifera belga come filtri per raffinare e sbiancare lo zucchero. Sempre secondo gli autori della ricerca, a questo uso, decisamente improprio, andrebbe aggiunta anche una parte delle ossa che venne trasformata in fertilizzanti.[301]

La ricerca si appoggia su decine di documenti dell'epoca tratti da archivi francesi, belgi e tedeschi, fra cui articoli di giornale, ordinanze amministrative, lettere e testimonianze scritte. In pratica i tre studiosi hanno trovato la risposta a una domanda vecchia di oltre duecento anni. Non ce la sentiamo di dare ragione a uno degli autori dello studio, Bernard Wilkin, che nel corso di un'intervista ha detto che si tratta della scoperta più interessante mai fatta su Waterloo,[302] però, per quanto riguarda la storia dell'alimentazione e in particolare quella dell'industria saccarifera in Europa, è sicuramente uno studio del quale bisogna tenere conto.

Vale sicuramente la pena fare un breve riepilogo di tutta la vicenda, perché questa storia è legata alla diffusione della barbabietola, dal momento che in gran parte del Vecchio Continente la canna non poteva essere coltivata o comunque non era più conveniente da molto tempo. Come già detto, verso la fine del XVI secolo, l'agronomo francese Olivier De Serres

descrisse alcuni tipi di bietola “da poco giunti dall’Italia” che, dopo la cottura, davano un succo simile allo sciroppo di zucchero.[303] Nel 1747 fu la volta del chimico tedesco Andreas Marggraf, che riuscì a cristallizzare lo zucchero estratto dalle radici di bietole. Il suo allievo Franz Carl Achard proseguì gli studi su diverse specie vegetali e arrivò alla conclusione che per la produzione di zucchero si prestano meglio le bietole.[304] Da qui ebbe inizio la selezione che ha portato alla costituzione della “Bianca di Slesia”, la capostipite di tutte le barbabietole da zucchero.[305] A seguito di ciò, Achard ottenne dal re di Prussia Federico Guglielmo III finanziamenti per proseguire gli esperimenti. Il monopolio inglese sullo zucchero prima e il blocco continentale poi spinsero tutte le nazioni europee a investire ingenti risorse in questo settore, così in breve tempo Achard fu messo nelle condizioni di costruire il primo zuccherificio nel 1796 a Cunern in Slesia. Ma solo nel 1802 tale zuccherificio fu in grado di lavorare le prime bietole.[306]

Per arrivare in Belgio, la coltivazione della barbabietola ci impiegò qualche decennio. Solo nel 1833 abbiamo le prime notizie a tal proposito e poco dopo, proprio nell’area della battaglia, fu avviata la costruzione di due grandi impianti per la produzione dello zucchero. Il caso volle che nel 1834 in Belgio venisse liberalizzato il commercio di ossa animali, le quali, macinate e carbonizzate, erano considerate molto efficaci come filtro per raffinare e sbiancare il prodotto grezzo. Non a caso il commercio delle ossa conobbe un autentico boom. La scelta di localizzare gli zuccherifici dalle parti di Waterloo era tutt’altro che casuale, perché il campo dell’ultima battaglia di Napoleone era una vera e propria miniera di ossa per gli industriali dello zucchero e non era certo il caso di stare lì a sottilizzare, limitandosi ai resti delle bestie: una volta che si iniziava a scavare e a dissotterrare i cadaveri, non c’era motivo per distinguere tra uomini e cavalli.

Così, iniziò l’incredibile svuotamento delle numerosissime fosse comuni che erano state scavate nei giorni immediatamente successivi alla battaglia del 18 giugno 1815. La cosa sorprendente è che lo scempio proseguì nonostante le numerose voci di sdegno. Molti giornali, infatti, non esitarono a denunciare la pratica scandalosa: “I contadini di Waterloo arrossiscono provando vergogna e disgusto, quando vedono gli speculatori

vendere nobili resti sparsi sul campo di battaglia per trasformarli in carbone osseo", scriveva "La Presse" in uno degli articoli citati dallo studio.[307] Nel 1835 il quotidiano "L'Independent" notava: "Gli industriali hanno ottenuto il permesso di togliere i morti dalla terra dell'onore, per mutare in carbone le ossa degli eroi. Basta questo a caratterizzare un'epoca". Scrivendo sul "Prager Tagesblatt", un viaggiatore tedesco che aveva visitato i luoghi, ironizzava: "Usare il miele come dolcificante vi eviterà il rischio di sciogliere i resti di vostro nonno nel caffè". Un'altra testimonianza citata dalla ricerca è quella di Karl von Leonhard, celebre archeologo tedesco, che racconta in una lettera di aver visto nel 1840 fosse aperte piene di scheletri umani e animali, mentre venivano vuotate. Uno di quelli che scavavano gli disse che il valore in denaro delle ossa dei granatieri era particolarmente alto, dal momento che "pesavano quanto quelle dei cavalli".[308]

Lo scandalo a un certo punto divenne davvero difficile da contenere. Ma gli interessi delle industrie di zucchero erano talmente importanti da rendere del tutto inutili i tentativi di fermare la pratica sacrilega. Ad esempio, venne largamente ignorato il decreto con cui nel 1838 il sindaco di Braine-l'Alleud, uno dei comuni dell'area della battaglia, dichiarava illegali gli scavi per raccogliere le ossa, con pene fino a un anno di carcere e 200 franchi di multa. Lo scempio continuò per molto tempo ancora. Lo studio parla di quasi 2.000 tonnellate di ossa umane e animali dissotterrate dal campo di Waterloo e vendute all'industria saccarifera.[309]

L'ultima fabbrica chiuse nel 1860. In pratica l'industria dello zucchero in Belgio finì quando non ci furono più ossa di soldati inglesi, prussiani e francesi da scavare. Una macabra epopea che durò circa venticinque anni e che permise l'accumulazione di profitti decisamente consistenti, ma che doveva buona parte della propria competitività sui mercati solo alla disponibilità delle ossa dei caduti di Waterloo.

Nel momento in cui si interruppe la produzione, cadde l'oblio su questa vergognosa pagina del capitalismo belga e su un'industria alimentare che esportava in buona parte d'Europa e della quale tutti gli intermediari conoscevano i risvolti decisamente immorali. Nessuno, quindi, poteva dirsi del tutto estraneo alla vicenda, solo i consumatori finali di quello zucchero vennero tenuti all'oscuro degli aspetti che avrebbero reso meno attraente il prodotto o forse proprio del tutto ripugnante. In realtà, come abbiamo visto,

qualche articolo di stampa uscì anche in Francia e in Germania, ma nel complesso lo scandalo fu circoscritto al Belgio. Visto il coinvolgimento dell'intera filiera e anche delle autorità pubbliche, una volta chiusi gli zuccherifici, la priorità per tutti fu quella di dimenticare completamente la vicenda e cancellare le tracce di un'attività che rischiava di coprire di vergogna il piccolo regno. Anche per questo, non solo gli archeologi non hanno mai trovato nulla dei resti dei morti della battaglia, come è ovvio, ma anche gli storici hanno faticato a trovare i documenti.

Nelle terzo libro delle *Odi* di Orazio c'è il famoso verso: "Dulce et decorum est pro patria mori", è dolce e dignitoso morire per la patria.[310] Nel caso dei caduti di Waterloo, il primo aggettivo fu preso proprio alla lettera. Il secondo venne completamente dimenticato, anzi, in un certo senso venne proprio calpestato[311].

La paura delle confetture

L'abbiamo già incontrato con la vicenda della barbabietola da zucchero e adesso, che stiamo per parlare di marmellate e conserve, ce lo troviamo di nuovo tra i piedi: Olivier de Serres rischia di essere quasi il protagonista della nostra storia e quindi è necessario tratteggiarne brevemente la biografia. Anche perché si tratta di un personaggio tutt'altro che marginale nella storia di Francia, ma soprattutto nella storia agraria e dell'alimentazione.

Olivier era un ugonotto, il che nella Francia del XVI secolo poteva dare qualche vantaggio, ma molto spesso finiva per creare grossi problemi. La fortuna di de Serres era prima di tutto quella di provenire da una famiglia decisamente benestante e in secondo luogo di essere molto amico di Enrico di Navarra che dal 1589 divenne re di Francia con il nome di Enrico IV. Esatto, quello di "Parigi val bene una messa", perché anche lui era un ugonotto, che una volta diventato re si convertì al cattolicesimo giusto per evitare guai futuri. Cosa che peraltro non gli riuscì, dato che venne assassinato nel 1610, a 56 anni, da un fanatico cattolico di nome François Ravaillac, che non gli aveva ancora perdonato di essere stato in precedenza un protestante e soprattutto di aver concesso un po' troppe libertà ai suoi ex fratelli seguaci di Calvino.[312]

A Olivier andò molto meglio, infatti morì nel suo letto alla discreta età di 80 anni, che per il periodo era decisamente un bel traguardo. Durante questa lunga vita fece un bel po' di cose: fu imprenditore tessile, consigliere politico, diplomatico (e per questo viaggiò parecchio), ma soprattutto fu un botanico e un agronomo estremamente innovativo, anzi, diciamola tutta, fu proprio un rivoluzionario. Quando alla fine delle guerre di religione in Francia, se ne tornò nelle sue terre di origine, nella regione centromeridionale, acquistò una vasta proprietà terriera e qui diede avvio a fondamentali sperimentazioni agricole che segneranno la storia del settore primario francese da questo momento in poi. Basti pensare che fu proprio de Serres a introdurre in Francia quattro piante di fondamentale importanza come il gelso, la robbia, il luppolo e il mais.[313]

Oltre a questa infaticabile attività di agricoltore e sperimentatore, de Serres fu anche un prolifico divulgatore scientifico. La sua opera più importante venne pubblicata a Parigi nel 1600: *Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs*.[314] È proprio in questo testo che l'autore affrontò il curioso tema delle conserve e in particolare quello delle confetture. Come era nel suo stile, l'approccio era estremamente analitico, infatti le considerazioni che vengono avanzate sono il frutto di osservazioni e sperimentazioni ripetute nel tempo. Questo testo, quindi, ci fornisce un quadro estremamente preciso delle convinzioni e delle paure relative ai cibi conservati all'inizio del XVII secolo.

Prima di Appert e di Pasteur il problema della conservazione alimentare veniva affrontato con le tecniche e le conoscenze accumulate nel corso dei secoli, ma nella maggior parte dei casi restava un insieme di pratiche il cui esito era tutt'altro che scontato. Nella sostanza, de Serres compila una rassegna delle metodologie più sicure per allungare la vita dei cibi in una logica di economia domestica e di buona gestione delle risorse alimentari. Per questo non ci parla di tecniche classiche come l'affumicatura o l'essiccazione, che difficilmente potevano essere utilizzate da una famiglia, perché necessitavano di strutture decisamente grandi e complesse. Quindi la sua attenzione è tutta concentrata sulle conserve sotto sale, sotto aceto e sott'olio (o altri grassi).[315]

In questa ottica, la confettura, vale a dire la conservazione attraverso lo zucchero, rappresentava una tipologia del tutto particolare che meritava un

capitolo a parte. Poiché tutti i metodi di conservazione, compresa la confettura, finiscono per modificare il gusto e l'aspetto dei cibi, c'era qualcosa di innaturale e quindi di pericoloso per definizione. Di conseguenza, la regola generale era quella di fare in modo che i cambiamenti al termine del processo fossero i più limitati possibile. Trasformare un frutto in una confettura, significava allontanare quel frutto dalla sua "natura primitiva", ma non potendo conservarne il sapore, bisognava almeno salvaguardarne l'aspetto esteriore e il colore.[316]

Queste cautele di carattere filosofico, se così possiamo dire, si aggiungevano a quelle molto più concrete sulla durata dei cibi dopo essere stati messi sott'olio o sotto aceto oppure dopo essere stati trasformati in confetture. Da questo punto di vista, il pericolo era serio perché non si trattava solo di contravvenire alle regole della natura, ma proprio di provocare danni e intossicazioni in chi avrebbe consumato quei cibi conservati. E gli incidenti più o meno gravi erano all'ordine del giorno. Le cronache inglesi e francesi segnalavano numerosi casi di avvelenamenti, così venivano registrati all'epoca, a seguito del consumo di marmellate o conserve.[317]

I sistemi per prevenire questi avvelenamenti (ma oggi li chiameremmo intossicazioni) erano molto empirici e di fatto si limitavano ad allungare la cottura, laddove era prevista, o ad aumentare la quantità della sostanza che doveva conservare il cibo, fosse essa olio, aceto o, appunto, zucchero. Il risultato, ovviamente, era che la frutta in confettura finiva per perdere qualsiasi sapore ed essere semplicemente dolce, probabilmente troppo dolce e sicuramente troppo costosa, visto il prezzo dello zucchero prima dell'industrializzazione.[318]

Olivier de Serres consigliava un sistema ancora più cautelativo: mangiare in fretta il prodotto, al massimo due settimane dopo aver terminato tutto il procedimento. Nei casi più virtuosi si poteva arrivare alle tre settimane, ma a rischio e pericolo di quei temerari che volevano fare questa esperienza. La controindicazione era che in questo modo tutto lo sforzo e la spesa fatti per preparare la confettura generavano un vantaggio davvero limitato. Se lo scopo era quello di allungare la vita dei prodotti freschi, la differenza tra una mela consumata al naturale nelle stesse condizioni in cui si trovava appena tolta dall'albero e una confettura di

mele, alla fin fine, si riduceva a qualche giorno di vita in più e forse nemmeno quello.

L'agronomo francese ci parla anche di un'altra cosa, individuando un elemento del tutto nuovo tra le paure alimentari, ma che in qualche modo anticipa alcune ossessioni dei giorni nostri: la preoccupazione sulle tecniche e sugli arnesi utilizzati in cucina. Secondo de Serres quello che aveva reso le confetture così pericolose fino a quel momento, infatti, era stato l'utilizzo di strumenti inadeguati durante la preparazione, in particolare pentole di ferro o di terracotta nel corso della cottura. De Serres sosteneva che l'unico metallo sicuro per cuocere la frutta e in generale per le ricette che prevedevano la cottura nello sciroppo di zucchero fosse il rame. La cosa ancora più curiosa è che per l'autore il rame era del tutto inadeguato per cuocere i cibi salati o acidi. Quindi l'accoppiata sicura era solo quella tra zucchero e rame. Il motivo di questa scelta non è del tutto chiaro, ma probabilmente si basava su consolidate convinzioni derivate dall'alchimia.[319]

Nei secoli successivi i timori andranno progressivamente spegnendosi. Certo, bisognerà attendere prima l'invenzione di Nicolas Appert nel 1810 e soprattutto quella di Louis Pasteur nel 1860 per poter realizzare confetture e conserve veramente sicure.[320] Ma l'attenzione nei confronti degli strumenti di cucina, dei materiali con i quali il cibo deve venire a contatto, la si deve soprattutto all'agronomo Olivier de Serres e alle sue paure.

Il mostro di Alba

Credo non esista un prodotto alimentare più amato e al tempo stesso più odiato e temuto della Nutella. Si tratta sicuramente del caso di successo più clamoroso nella storia dell'industria agroalimentare italiana. Vale la pena ripercorrerne le tappe perché il successo globale è stato pressoché immediato e non è stato minimamente intaccato dalla campagna negativa, partita già negli anni ottanta, che si è via via arricchita di tematiche sempre nuove e che non si è mai interrotta fino ai giorni nostri. Anzi, potremmo dire che la Nutella vince sulla paura e in qualche modo la cavalca.

Prima di raccontare la storia di questo prodotto italiano di enorme successo, forse è necessario dire qualcosa sulla storia della Ferrero,

l'azienda che produce la Nutella. In fondo, si tratta di un caso di affermazione sui mercati senza interruzioni. La Ferrero nasce ad Alba nel 1946, come laboratorio di pasticceria.[321] Il fondatore, Pietro, ebbe quasi subito l'intuizione di trasformare la pasta gianduia, con la quale si facevano i famosi gianduiotti, in una crema semisolida che poteva essere utilizzata in vari modi, sia dalle pasticcerie professionali, sia direttamente dai privati per un uso domestico. Su questo prodotto, molto duttile e che per questo incontrò subito un discreto successo a livello locale, si concentrarono gli sforzi tecnologici e commerciali dell'azienda. Dalla crema gianduia, si passò nel 1951 alla "supercrema", per poi approdare al prodotto definitivo brevettato nel 1964 con il nome appunto di Nutella. Nel frattempo, l'azienda aveva già avviato un intenso programma di internazionalizzazione con l'apertura di uno stabilimento in Germania nel 1957 e uno in Francia nel 1960.[322] Il lancio della Nutella accelerò ulteriormente l'internazionalizzazione della Ferrero, che in poco tempo divenne una grande holding multinazionale nel settore dolciario.

Al di là dell'indiscutibile successo commerciale, quello che qui interessa è l'evoluzione dell'immagine del prodotto Nutella, un'evoluzione che a volte è stata cercata dalla stessa azienda Ferrero, mentre in altri casi si è trattato del risultato di campagne esterne. I due processi, quello interno e quello esterno, hanno finito per influenzarsi a vicenda. Il risultato è che oggi la Nutella è il prodotto industriale dolciario per antonomasia, con tutto ciò che ne consegue dal punto di vista della reputazione e delle fobie alimentari.[323]

Il lancio pubblicitario del 1964, attraverso *Carosello*, metteva subito in chiaro il target ("Alle massaie intelligenti") e tutte le motivazioni per cui una massaia, se intelligente, avrebbe dovuto comprare questo prodotto e non un altro: è "squisito, genuino, di elevato valore energetico" nonché "uno degli alimenti più economici esistenti sul mercato"! Si faceva leva quindi sull'intelligenza, ma anche sull'oculatezza della massaia nel processo di scelta e di acquisto di un prodotto buono e nutriente per la propria famiglia, nonché a poco prezzo.[324] Quello che non può non stupire è il richiamo alla genuinità e sia chiaro, questo richiamo non può non stupire oggi, dal momento che la Nutella negli ultimi decenni è diventata il ricettacolo di tutti i pregiudizi e le paure legate ai prodotti alimentari

dell'industria, contrapposti alla presunta autenticità e purezza dei prodotti artigianali.

L'immagine del prodotto, peraltro, non si modificò neppure nei decenni successivi. Il messaggio di Nutella, infatti, conobbe un'evoluzione, diventando sempre più raffinato, ma i capisaldi restavano gli stessi: un prodotto genuino, buono, adatto a momenti precisi, come la colazione e la merenda e a dei consumatori precisi, principalmente i bambini, mentre il messaggio continuava a rivolgersi alle mamme, invitandole a offrire ai loro figli la gioia di una delizia sana e nutriente.[325]

Ma negli anni ottanta la fiducia nell'industria cominciò a declinare. L'idea che i prodotti moderni e standardizzati, proprio in quanto tali, fossero migliori e più sicuri dei prodotti artigianali andò progressivamente in crisi. Questa crescente diffidenza nei confronti dell'industria era molto estesa e in pratica toccò tutti i settori produttivi e quindi anche l'alimentare. Poiché in questo comparto il prodotto industriale per eccellenza era la Nutella, era quasi automatico che sulla crema spalmabile della Ferrero si concentrassero i maggiori dubbi e le maggiori paure.

Alla diffidenza generalizzata e alle leggende metropolitane si aggiunsero ben presto vere e proprie campagne mediatiche supportate da studi poco scientifici, tendenzialmente orientati ideologicamente e forse anche economicamente. Di volta in volta vennero indicati i pericoli legati al consumo di Nutella: dall'eccesso di zucchero, ai troppi grassi animali, fino all'olio di palma, che a un certo punto sembrò essere più pericoloso del cianuro.[326] Perfino l'aver investito nella realizzazione di piantagioni di nocciole in Umbria, nel Lazio e in Toscana divenne una colpa e un pericolo per la nostra salute.[327] Si è trattato di un crescendo di accuse sempre più forti e radicali volte a minare l'immagine stessa del prodotto. In queste campagne sembrava quasi che la Nutella venisse presa di mira proprio per il suo successo, una sorta di critica ostinata al capitalismo attraverso questo prodotto dolciario. La stampa di sinistra non tentava nemmeno di nascondere questo pregiudizio, ma anzi in un certo senso se ne faceva vanto: "La storia della Ferrero e della Nutella sono il simbolo e il paradigma del capitalismo".[328]

La critica al capitalismo, come è del tutto logico, divenne anche critica alla globalizzazione e ancora una volta la Nutella diventava il bersaglio più

facile:

> La Nutellomics può essere assunta anche dall'Ocse come bandiera di quest'economia globalizzata che farebbe rabbrividire chi con la Coldiretti ha protestato contro l'invasione di materie prime straniere nei prodotti Made in Italy, bloccando nei giorni scorsi l'autostrada del Brennero. Quest'emancipata Nutella, così lontana dal suo autarchico antenato, sembra ormai avere molto poco da dire per la sostenibilità (ambientale *in primis*), se non confermare una volta di più come la globalizzazione sia un fenomeno troppo grande per essere invertito. Con le nostre scelte di consumo possiamo però chiedere almeno che la globalizzazione non sia solo delle merci, ma anche dei diritti e dei vincoli ambientali da rispettare.[329]

Così ci sono i reportage dalla Turchia da dove arriva buona parte delle nocciole con le quali si produce la Nutella, che accusano la Ferrero di strangolare l'economia locale,[330] ai quali si aggiungono anche le inchieste giornalistiche in Cile, dove pure l'azienda di Alba sembrerebbe essere in grado da sola di provocare il collasso di un intero sistema sociale e ambientale:

> la filiale della Ferrero continua a ignorare il "Protocollo di Agricoltura Sostenibile" che invita a rispettare in Cile i diritti umani, a promuovere condizioni più eque per i lavoratori del settore agricolo e a un monitoraggio costante delle acque dei fiumi, i primi a essere danneggiati dagli scarichi chimici delle industrie.[331]

La Nutella fa male a tutti e diventa il pericolo alimentare per antonomasia. Come detto, questa martellante campagna finisce per influenzare il marketing dell'azienda stessa. Dopo oltre un decennio di critiche sempre più pesanti proprio sul lato della genuinità, il messaggio rivolto alle mamme basato sulle tradizioni e sulla semplicità del prodotto non poteva più bastare, anzi, rischiava di essere controproducente. Fino alla metà degli anni novanta, gli spot della Nutella si concludevano con l'immancabile: "Ti ricordi, mamma? Ieri tua madre ti dava Nutella. E oggi tu la dai al tuo bambino". Un messaggio che comprendeva la storicità e l'affidabilità del marchio, ma anche il mantenimento delle buone e sane tradizioni. Ma dal 1995 avvenne una vera e propria rivoluzione dal punto di vista pubblicitario che mirava a riposizionare il prodotto, facendo leva su valori e su target completamente diversi.

Lo spot che sancì questo cambiamento fu quello molto celebre del "compleanno di Giorgio", nel quale una voce narrante chiedeva alla ragazza protagonista "Se dico Nutella, lei cosa dice?"; partiva da qui un flashback

che riportava al ricordo di una festa a sorpresa riuscita grazie alla Nutella. Venivano comunicati dei valori completamente diversi: innanzitutto, il carattere indimenticabile di eventi ai quali il prodotto si lega positivamente; e poi l'amicizia, la gioia di stare insieme, la voglia di far festa, tutto con Nutella, naturalmente. Quindi cambiavano i protagonisti: nello spot non c'erano più mamme e famiglie, ma i giovani. Si trattava di un rinnovamento non da poco, uno sdoganamento dai destinatari tipici: Ferrero si rivolgeva ora a tutti, grandi, piccoli e soprattutto ai ragazzi. Dal messaggio pubblicitario sparivano completamente la qualità e la genuinità della crema, mentre prevaleva l'aspetto ludico ed edonistico dei contesti in cui Nutella era impiegata. L'accento veniva posto sul fatto che è buona e fa star bene, e non è più Nutella la protagonista, ma i ragazzi con Nutella. Non a caso, proprio con quel cambiamento veniva lanciato lo slogan che ancora oggi caratterizza la comunicazione della Ferrero: "Che mondo sarebbe senza Nutella?".[332]

Un tale cambio di immagine sancì l'ulteriore allargamento del mercato per il prodotto, ma ancora una volta, il successo finì per rafforzare le critiche e le campagne mediatiche volte a screditare la Nutella dal punto di vista della pericolosità alimentare e dell'etica aziendale. Questa storia sembra un po' come la guerra al doping nello sport, nella quale c'è un continuo inseguimento tra coloro che inventano sostanze nuove per migliorare le prestazioni e le autorità sportive che devono cercare qualcosa che fino al giorno prima non esisteva. Qui ci troviamo di fronte a due sistemi di comunicazione, uno positivo e uno negativo, che si condizionano a vicenda. Il risultato rimane quello di un pubblico fortemente spaccato, con consumatori che considerano la Nutella il cibo più pericoloso per l'intera umanità e altri che non vi rinuncerebbero per nulla al mondo. Il fatto che fino a oggi abbiano prevalso largamente i secondi è la dimostrazione di come le paure alimentari abbiano quasi sempre motivazioni diverse da quelle sanitarie. Questa regola valeva nelle città medievali e vale anche oggi, nell'epoca di internet e dei social network.

La paura del gelato

L'uso terapeutico del freddo era noto fin dall'antichità, ma questo non vuol dire che i medici nel Medioevo e nell'Età moderna fossero favorevoli all'assunzione diretta di bevande e cibi ghiacciati, anzi, tutto il contrario. A partire dal XV secolo i raffinati aristocratici italiani, ma anche i potenti cardinali di Santa Romana Chiesa, che spesso erano fratelli o cugini dei primi, quando d'estate volevano bersi un bicchiere di vino ghiacciato o mangiarsi un bel sorbetto sapevano come fare e infatti lo facevano spesso e volentieri.

A questo punto, di fronte a un lusso che cominciava a essere una vera e propria mania, i medici iniziavano a interrogarsi se ingurgitare cibi e bevande fredde facesse bene o facesse male al corpo umano. Si badi bene, stiamo parlando ancora in gran parte di medici di rigida osservanza ippocratica e galenica, con tutto ciò che ne consegue. Come abbiamo già ricordato, per questi medici lo stomaco era un forno nel quale i cibi subivano una specie di cottura, cioè la digestione. È evidente che, dal loro punto di vista, per poter funzionare bene, lo stomaco doveva essere caldo, altrimenti la cottura poteva risultare incompleta o comunque faticosa. Insomma, se fosse dipeso da loro, nessuno avrebbe dovuto bere vino ghiacciato o mangiarsi un dolce sorbetto, ma fino a quando questi lussi erano limitati a pochi eccentrici ricconi e per pochi giorni all'anno, il fenomeno non incrociava il loro interesse.

Ben diversa la situazione nel XVI secolo, con una domanda di neve nei palazzi e nelle ville aristocratiche che stava letteralmente esplodendo. A quel punto gli eredi di Ippocrate e di Galeno non potevano più trattenersi. Iniziò il celebre Andrea Vesalio, che pure fu uno dei primi a criticare il dogma galenico. Secondo il medico fiammingo abbassare troppo la temperatura del corpo non è mai una buona cosa, men che meno durante la digestione. Nel suo fondamentale trattato *De humani corporis fabrica,* scritto a Padova e pubblicato a Basilea nel 1542 proprio con l'intento di confutare molte tesi di Galeno,[333] la questione del funzionamento del processo digestivo non viene messa in discussione, per cui anche per Vesalio non era assolutamente il caso di introdurre bevande e cibi freddi.

La teoria galenica sul funzionamento dello stomaco, come abbiamo visto confortata anche da uno dei suoi principali detrattori, non venne più messa in discussione per parecchio tempo. Solo verso la fine del XVI

secolo inizieranno a uscire alcuni trattati che, seppur timidamente, proveranno a sostenere la sostanziale non pericolosità dei cibi freddi per la salute umana. Probabilmente il più curioso e il più argomentato di questi trattati fu quello scritto nel 1574 da Nicolò Monardes, medico di Siviglia, e tradotto in italiano dall'umanista Giovan Battista Scarampo. Secondo il dottore spagnolo, bere acqua o vini raffreddati con la neve o mangiare un sorbetto non era pericoloso per la digestione, ma anzi poteva favorirne lo svolgimento, in particolare: "Quelli che hanno da bere fresco sono coloro, che hanno molte faccende, et pensieri di molte cose, come Governatori di Città, et di Republiche, i loro ministri, che partecipano de medesimi travagli, et pensieri".[334]

È naturale ritenere che coloro che non abbiano questi pensieri e queste incombenze politiche possano ancora incorrere in qualche rischio bevendo liquidi freddi. Infatti, Scarampo, qualche riga più sotto, ci ricorda come non sia il caso di bere troppa acqua fredda per chi non vi è abituato: "coloro che non vi fussino assuefatti hanno *à* bere freddo con più considerazione et rispetto"[335]. Insomma, detta in parole povere, i contadini e i lavoratori di fatica continuino pure a bere acqua calda, anche se stanno schiattando sotto il sole. Per il loro bene, sia chiaro…

Alla coppia Monardes-Scarampo rispondono in tanti, tra medici, speziali e filosofi e tutti, chi più chi meno, concordano nel dire che bere acqua fredda faccia decisamente male anche a coloro che governano, che poi erano anche gli unici che lo facevano davvero.[336] Ma il più categorico di tutti è un naturalista e medico italiano, Cosimo Salini, che nel 1609 pubblica a Roma il suo *Trattato del ber fresco*.[337] Il Salini addirittura è catastrofico. Sempre appoggiandosi alle teorie di Galeno, ipotizza che l'assumere cibi freddi come un sorbetto possa provocare la perdita del senno:

> lo stomaco manda al cervello, che di natura sua è freddo, un vapore umido, e freddo, invece di caldo, il quale non potendo così presto come il caldo, penetrare quelli meati, genera nel cervello un'apostema, onde procede il morbo chiamato frenesia. E s'avviene che cotal apostema si rompa, spargendosi per lo cervello quel freddo humore, nasce, secondo Galeno, una pazzia, la quale se bene è dalla febbre assente, nondimeno è tanto miserabile.[338]

Salini non si ferma qui, perché se mangiare cibi freddi fa male in generale, fa malissimo per le donne in dolce attesa: "e ciò perché la neve infrigidisce il ventre della donna, dal qual freddo si viene a generare la femina".[339] Avete capito bene, mangiare un gelato durante la gravidanza provoca automaticamente la nascita di una femmina, cosa che, sempre secondo Salini, era decisamente poco augurabile, visto che mette anche questo effetto tra le conseguenze negative del bere freddo. Oltre a questo, vengono indicati sintomi sicuramente più plausibili: "cagiona anche la dissenteria o per l'opposto ritenzione", per poi concludere che "nuoce grandemente à denti come ne fa testimonianza Hippocrate, dicendo frigidum inimicus dentibus"[340] e su questo, in effetti, possiamo anche noi concordare con l'autore.

Nel frattempo, come abbiamo visto, l'uso del freddo in cucina si amplia e non ci si limita più a mettere la neve nel vino o a mescolarla con succhi di frutta e aromi vari. Grazie alla scoperta delle cosiddette "miscele frigorifere" si raggiungono temperature ancora più basse e si riescono a produrre gelati e sorbetti sempre più elaborati e cremosi. Stranamente, uno dei primi a fare questi esperimenti fu proprio un medico, il celebre Santorio Santorio che, in una sua opera del 1626, ci racconta di come sia riuscito a congelare il vino utilizzando una miscela di neve e sale.[341] Insomma, c'erano medici che non solo erano favorevoli a questa usanza, ma addirittura facevano importanti ricerche in tale direzione.

La cosa curiosa è che intorno alla questione dei cibi freddi, si innesca un dibattito che definire semplicemente medico è senz'altro riduttivo. Salini e i molti autori successivi a lui che affronteranno il tema si interrogavano anche su aspetti che potremmo definire filosofici. Il tema è che se la natura avesse ritenuto necessario dare all'uomo acqua freddissima da bere o cibi gelati da mangiare, lo avrebbe fatto senza che l'uomo stesso fosse costretto a procurarsi la neve in alta montagna con dispendio di tempo e denaro. Salini per primo utilizza questo argomento, citando Aristotele, ma dopo di lui ce ne saranno altri, come Giovan Battista Berti o Vincenzo Buzio.[342] Il dibattito andrà avanti fino al Settecento inoltrato, quando, sulla spinta del pensiero liberale trionfante, si stabilirà una volta per tutte che ognuno potrà bere e mangiare ciò che vuole alla temperatura che preferisce.

291. Cfr. S.E. Rossi e C. Coricelli, *Guida per cervelli affamati,* Milano, 2021.
292. Cfr. S.W. Mintz, *Storia dello zucchero,* Torino, 2020, pp. 76-78.
293. Ivi, pp. 83-89.
294. F. Gabrieli, *Ibn Ḥawqal e gli Arabi di Sicilia,* in "Rivista degli studi orientali", 1961, vol. 36, pp. 245-253.
295. Cfr. M. Rotili e N. Busino, *I contenitori da zucchero dagli scavi nel castello di Ariano Irpino,* in "Archeologia Medievale", 2017, vol. 44, pp. 327-332.
296. Cfr. Mintz, *op. cit.*, pp. 110-115.
297. Cfr. N. Ferguson, *Impero. Come la Gran Bretagna ha fatto il mondo moderno,* Milano, 2009, pp. 29-31.
298. Cfr. J. Yudkin, *Pure, White and Deadly,* London, 1988.
299. Cfr. B. Casarini, E. Biancardi e P. Ranalli, *La barbabietola negli ambienti mediterranei,* Bologna, 1999.
300. Cfr. A. Barbero, *La battaglia. Storia di Waterloo,* Bari-Roma, 2003.
301. Cfr. www. https://www.historyhit.com/bones-in-the-attic-the-forgotten-fallen-of-waterloo.
302. Cfr. D. Abbott, *Bring out your dead, says Waterloo historians,* in "Brussel times", 2023, 6 febbraio.
303. Cfr. A. Saltini, *Storia delle scienze agrarie,* Firenze, 2010.
304. *Ibidem*.
305. Cfr. Yudkin, *op. cit.*
306. *Ibidem.*
307. www.https://www.historyhit.com/bones-in-the-attic-the-forgotten-fallen-of-waterloo.
308. *Ibidem.*
309. *Ibidem.*
310. Orazio, *Odi,* a cura di G. Tramice, Venosa, 1992.
311. Cfr. P. Valentino, *Waterloo, le ossa dei caduti in battaglia usate per raffinare lo zucchero*, in "Corriere della Sera", 19 agosto 2022.
312. Cfr. J. Garrisson, *Enrico IV e la nascita della Francia moderna,* Milano, 1987, pp. 202-209.
313. Cfr. Saltini, *op. cit.*, pp. 165-166.
314. O. de Serres, *Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs,* Paris, 1600, ried. Aix-en-Provence, 1997.
315. Cfr. Ferrières, *op. cit.*, p. 292.
316. *Ibidem.*
317. Cfr. P. Brears, *A Taste of History, 10.000 Years of Food in Britain,* London, 1993, p. 241.
318. Cfr. Mintz, *op. cit.*, pp. 205-207.
319. Cfr. P. Camporesi, *La miniera del mondo. Artieri, inventori, impostori,* Milano, 1990, pp. 310-312.
320. Cfr. P. Debre e E. Forster, *Louis Pasteur,* Baltimora (Md.), 2000.
321. Cfr. AA.VV., *Ferrero: 1946-1996: un'industria attraverso mezzo secolo di storia e di costume,* Alba, 1996, pp. 3-5.
322. Cfr. Aeda, *Storia d'un successo: Ferrero la più grande industria dolciaria del Mec,* Torino, 1967.
323. Cfr. https://www.profili.eu/2017/01/17/dalla-pubblicita-tradizionale-al-corporate-storytelling-il-caso-di-nutella.
324. *Ibidem.*
325. *Ibidem.*
326. Cfr. M. Molinari, *Olio di palma: la verità sull'ingrediente che ha invaso le nostre tavole,* Milano, 2016, pp. 18-21.

327. Cfr. F. Papetti, *Ferrero invade la Tuscia e sconvolge la terra delle nocciole,* in “il manifesto”, 13 maggio 2021.
328. S. Liberti, *Il gusto amaro delle nocciole,* in “Internazionale”, 19 giugno 2019.
329. L. Aterini, *Nutellomics, o dell’economia globalizzata: made in Italy maddeché,* in “greenreport.it”, 16 dicembre 2013.
330. Liberti, *op. cit.*
331. M.T. Messidoro, *I costi occulti della Nutella,* in “labottegadelbarbieri.org”, 6 dicembre 2017.
332. Cfr. https://www.profili.eu/2017/01/17/dalla-pubblicita-tradizionale-al-corporate-storytelling-il-caso-di-nutella.
333. Cfr. A. Vesalio, *Andreae Vesalii Bruxellensis, scholae medicorum Patauinae professoris, de Humani corporis fabrica Libri septem,* Basilea, 1542, edizione anastatica, Milano, 2007.
334. G.B. Scarampo, *Trattato della neve e del bere fresco raccolto per M. Giovan Battista Scarampo dal Trattato del Monardo medico di Siviglia et ridotto in lingua toscana,* Firenze, 1574, p. 4.
335. *Ibidem.*
336. Si vedano, tra gli altri, G. Fracastoro, *De vini temperatura,* Venezia, 1574; P. Nati, *Breve discorso sopra la natura del popone e sopra il cattivo uso del ber fresco,* Firenze, 1576; N. Masini, *De gelidi potus abusu,* Venezia, 1587.
337. C. Salini, *Trattato del ber fresco. Di Cosimo Salini da San Casciano fiorentino. All’illustriss. signore il sig. Giouanni Bandini,* Roma, 1609.
338. *Ibidem*, p. 9.
339. *Ibidem,* p. 10.
340. *Ibidem*, pp. 11-12.
341. Cfr. S. Santorio, *Commentaria in primam fen primi libri canonis Auicennae,* Venezia, Sarcinam Jacubum, 1626.
342. G.B. Berti, *Discorso sopra il bere fresco,* Roma, 1616; V. Buzio, *Vincentii Butii Medici atque philosophi de calido frigido,* Roma, 1653.

Capitolo 11

C'ERA UNA VOLTA… LO STREET FOOD

Ristoranti, bar, chioschi, ecc.

Uno dei fili conduttori di questo lavoro è che le paure alimentari si sviluppano e si diffondono soprattutto nelle città. E questo fenomeno è sostanzialmente legato a due elementi strutturali: il fatto che in città non si produca cibo, ma ci si limiti a trasformarlo, e il fatto che in città le modalità di consumo del cibo siano molto spesso esterne alla dimensione domestica. Nelle città antiche, medievali e moderne, le case raramente avevano la cucina e quindi i cittadini erano costretti a consumare i pasti in luoghi pubblici, come taverne, osterie o trattorie, oppure direttamente per strada, rivolgendosi a venditori ambulanti, o a botteghe che oggi chiameremmo "da asporto".

Questa condizione del tutto particolare e del tutto innaturale non faceva altro che aumentare le paure dei cittadini nei confronti del cibo. I luoghi nei quali si servivano o si distribuivano piatti pronti erano quelli nei quali si coagulavano tutti i timori legati all'alimentazione e di conseguenza l'attenzione delle autorità cittadine nei confronti di questi particolari esercizi commerciali era sempre molto alta. Certo, c'era anche l'aspetto per così dire legato all'ordine pubblico, al decoro e a quello che potremmo chiamare "comune senso del pudore", dal momento che nelle taverne e nelle osterie si concentravano anche molte attività più o meno lecite, come il meretricio, e si potevano trasformare in luoghi loschi frequentati da persone di malaffare o dove si progettavano attività sediziose. Per tutti

questi motivi, le osterie erano generalmente tenute sotto stretta sorveglianza.[343]

Ma, come detto, c'era anche la questione alimentare che imponeva un ulteriore controllo. E non si pensi che il problema fosse di tipo igienico, quelle sono preoccupazioni dei giorni nostri. Per tutto il Medioevo e l'Età moderna, il problema era quello di sorvegliare i canali di approvvigionamento delle materie prime e allo stesso tempo conoscere nel dettaglio i sistemi di preparazione dei piatti che venivano serviti. La logica istituzionale, che valeva in città per ogni tipo di attività economica, valeva a maggior ragione quando in ballo c'era il cibo, per cui panettieri, trippari, osti, vinaioli, confettieri, salaroli, fruttaroli e così via, dovevano rispettare alla lettera gli statuti corporativi se volevano poter svolgere il proprio lavoro.[344] Per tutti loro l'accusa più infamante non era quella di curare poco l'igiene del cibo o dei locali, ma era molto più grave e per certi versi pericolosa l'accusa di non rispettare le norme in merito all'approvvigionamento delle materie prime e in merito alla preparazione dei piatti che mettevano in vendita. Il controllo della filiera e la standardizzazione della ricetta erano gli strumenti principali, se non gli unici, che i cittadini avevano a disposizione per poter verificare la non pericolosità del cibo che acquistavano.[345]

Lo street food

Le paure maggiori riguardavano quello che noi oggi chiamiamo "street food": a seconda della dimensione della città, ci potevano essere decine, se non centinaia di venditori ambulanti di cibo già cotto, da mangiare sul momento. Questi operatori si rivolgevano ai consumatori meno danarosi, per questo vendevano piatti estremamente poveri sia negli ingredienti, sia nella preparazione: schiacciate semplici come la pizza a Napoli, o le interiora bollite che i trippari vendevano in ogni città.[346]

Proprio la loro attività ambulante ne rendeva praticamente impossibile la sorveglianza e questo ne amplificava la diffidenza, soprattutto da parte di chi si poteva permettere qualcosa di strutturalmente più sicuro. Resta il fatto che un bel pezzo di quella che consideriamo tradizione gastronomica italiana nasce proprio come cibo da strada, e non solo la pizza, ma anche la

stessa pasta, che oggi sono veri e propri simboli dell'italianità a tavola, nati nelle strette vie di Napoli per rispondere alle esigenze alimentari di una popolazione molto povera in grande espansione.

I napoletani erano detti da sempre "mangiafoglie", perché erano soliti nutrirsi di vegetali crudi, ma nel corso del Seicento divennero "mangiamaccheroni", più che altro per motivi economici e fiscali. In ogni caso si trattava di un modello alimentare che non prevedeva cotture da parte del consumatore e soprattutto non prevedeva l'uso di posate: i maccheroni e la pizza, come l'insalata, si mangiavano per strada con le mani.[347]

Anche l'altro grande simbolo dello street food Made in USA, vale a dire l'hamburger, ha illustri precedenti nel modello alimentare delle città italiane prima della Rivoluzione industriale. E qui il ruolo centrale lo giocavano le macellerie. Ne abbiamo già fatto cenno nel capitolo 8: nel Medioevo e nell'Età moderna la macelleria non era solo il posto in cui gli animali venivano abbattuti e ne veniva venduta la carne, ma era soprattutto il punto di partenza e di incrocio tra attività molto diverse dal punto di vista tecnologico e dei mercati di sbocco, eppure fortemente interconnesse. Il prezzo della carne che veniva venduta in città era quindi legato all'andamento di altri settori economici, come la concia delle pelli, la produzione di candele e sapone, quella del formaggio, fino alla fabbricazione di pettini e di altri piccoli oggetti realizzati con i corni o le ossa e che avevano un loro mercato.[348]

In questo sistema complesso, svolgevano un ruolo importante alcuni tipi di commercianti che si rifornivano anch'essi in macelleria, ma la cui attività doveva rimanere completamente separata da quella dei macellai, vale a dire i trippai, i lampredottai, i venditori di milza e di tutti gli altri organi e frattaglie. Si trattava per lo più di un commercio ambulante e che, come accennato, si rivolgeva a una fascia di consumatori molto bassa. Questi consumatori quasi sempre vivevano in case prive di tutto e in qualche caso una casa non ce l'avevano proprio. Inoltre, le frattaglie si conservano meno facilmente degli altri tagli di carne. Tutto questo portò quasi naturalmente alla vendita di piatti già cotti, invece che alla vendita di frattaglie crude. Questi venditori ambulanti erano quindi gli ennesimi protagonisti dello street food preindustriale. Questo pezzo di economia era talmente importante che ai macellai veniva fatto espressamente divieto di vendere

carne cotta. In questo modo era possibile esercitare un controllo prima dell'abbattimento dell'animale e anche dopo il taglio della carne.[349] Solo gli osti o i venditori ambulanti di cibo pronto potevano smerciare carne cotta. La parcellizzazione della filiera era lo strumento principale di salvaguardia della trasparenza del mercato e quindi a garanzia del consumatore.

Tutto questo, ovviamente, creò un forte pregiudizio nei confronti di questi prodotti. Pasta, pizza e frattaglie erano cose da poveri, anzi da disperati. Nel corso del XIX secolo, la pasta in qualche modo si affranca, divenendo un piatto nazionale e non solo napoletano.[350] La pizza farà un po' più fatica e dovrà attendere la seconda metà del XX secolo per diventare qualcosa di non associato per forza allo scugnizzo napoletano. Non a caso, a fine Ottocento il solito Artusi potrà dare molte ricette di pasta, ma non menzionerà la pizza napoletana tra le specialità italiane, mentre nel dare qualche ricetta, poche in verità, su come cucinare alcune frattaglie, quasi si scuserà per aver inserito rognoni, cervella e trippa nel suo libro di ricette destinate alla borghesia urbana in ascesa. Parla espressamente di "prodotti ordinari", "poco confacenti agli stomaci delicati", e non è una questione di preparazione, le frattaglie sono roba di scarsa qualità "comunque le si cucini e le si condisca".[351] Sembra quasi che ci voglia dire che in un libro come il suo, qualche ricetta sulle frattaglie non poteva mancare, ma se fosse dipeso da lui di certo non ne avrebbe parlato. E in ogni caso, ne sconsiglia il consumo.

Il pregiudizio socioeconomico si somma ai timori legati allo scarso controllo su questo segmento di mercato. Il risultato è stato una sorta di stigma indelebile nei confronti del cosiddetto quinto quarto: un tipo di carne di cattiva qualità e pure pericolosa per colui che se ne cibava. In pratica c'era una sorta di gerarchia della sicurezza alimentare legata al luogo in cui veniva somministrata e all'ultimo gradino di questa scala si trovavano proprio i venditori ambulanti di interiora cotte.[352]

Ancora una volta, il boom economico degli anni cinquanta e sessanta si incaricherà di risolvere la questione e di togliere gli italiani dall'imbarazzo di dover ancora consumare cibi che ricordavano loro la recente povertà e che generavano qualche timore dal punto di vista sanitario, come le frattaglie, appunto. Ma non disperiamoci. Dopo un lungo oblio, negli ultimi dieci-quindici anni questi tipi di carne sono tornati in auge, così il panino

con la milza (*pani câ meusa*) è diventato quasi un simbolo di Palermo, o il lampredotto, che era praticamente scomparso, è tornato a invadere le vie di Firenze.[353] Insomma, quando si è ricchi è molto chic far finta di essere poveri, è il contrario che non si riesce mai a fare, maledizione…

Lo straniero per strada

Uno dei simboli di New York, dopo la Statua della Libertà, il Ponte di Brooklyn e l'Empire State Building è sicuramente il carretto degli hot dog. Uno degli street food più iconici del mondo, al quale nessun yankee vorrebbe rinunciare e che i milioni di turisti che ogni anno visitano la città vogliono assolutamente provare almeno una volta.[354] Anche le questioni igieniche, che pure potrebbero sollevare qualche perplessità, vengono mediamente ignorate dai clienti; è davvero difficile trovare qualcosa di paragonabile all'incondizionata passione americana per questo semplice panino con un banale würstel e soprattutto alla possibilità di mangiarlo in piedi per strada. Centinaia di film girati per le vie di New York hanno consolidato questa tradizione, preferibilmente nelle freddissime giornate invernali, con condizioni meteorologiche estreme, proprio a voler rimarcare l'inevitabilità di questo piccolo pasto frugale.

L'origine dell'hot dog non è del tutto chiara. Qui non è importante ricostruire l'intricata vicenda intorno alla nascita del nome, nella quale si mescolano poche certezze con tanti episodi poco verosimili e autentiche leggende. Molto più rilevante è la storia del panino, che, a quanto pare, è stato l'adattamento americano di un prodotto tipico tedesco.[355] L'origine di questa pietanza, infatti, è da ricondursi alla Germania e all'immigrazione tedesca negli Stati Uniti nella seconda metà del XIX secolo. Il wurstel sottile e dalla forma allungata usato nel panino era chiamato *Frankfurter,* nome che manterrà fino alla Prima guerra mondiale. È chiaro che con l'inizio del conflitto e soprattutto con l'entrata in guerra degli Stati Uniti a fianco dell'Intesa, i riferimenti alla cultura tedesca dovevano essere ridotti al minimo all'interno del tradizionale melting pot americano.

Il successo di questo panino che abbinava il würstel viennese, o di Francoforte, con il classico pane morbido americano detto *bun*, fu abbastanza veloce soprattutto in ambito urbano dove, come detto, le

modalità di consumo in strada risultava molto pratica e soprattutto poco dispendiosa. A questa evidente comodità, andrebbe aggiunta anche la spinta dell'industria. Basti pensare al ruolo di Henry J. Heinz che nel 1869 sviluppò la ricetta del ketchup, che l'omonima azienda utilizza ancora oggi. In contrasto con le consuetudini di allora, Heinz aumentò la quantità di aceto e di zucchero, aggiunse la cipolla e un mix di spezie. Questa combinazione di sapori divenne talmente famosa che gli americani identificarono ben presto il termine "ketchup" solo ed esclusivamente con la salsa di Heinz. Poi si aggiunsero tanti altri produttori, ma di base tutti adottarono la ricetta di Heinz.[356] Il ketchup, insieme alla senape, divenne il condimento fondamentale per insaporire il *Frankfurter* e in qualche modo ne incrementò ulteriormente il successo, rendendolo ancora più caratteristico e appetitoso.

Negli anni novanta dell'Ottocento il *Frankfurter* era ormai un prodotto tradizionale della cucina americana. Si consumava in casa o nei bar con cucina dove si servivano, e si servono tuttora, alcuni piatti caldi, soprattutto a colazione,[357] ma nello stesso periodo si stava affermando anche quella che oggi è la modalità di consumo classica, vale a dire proprio il carretto ambulante agli angoli delle strade di New York, esattamente il protagonista della nostra storia. Le prime bancarelle mobili per hot dog, infatti, vennero costruite sul finire dell'Ottocento e ovviamente concentravano la loro presenza in prossimità dei luoghi più frequentati, soprattutto dai giovani, ai quali questo panino piacque subito. Nel primo dopoguerra, intorno agli anni venti del Novecento, vennero introdotte ulteriori innovazioni tecniche al semplice chiosco spinto a mano. Nel 1925 un inventore di New York combinò una bicicletta alla bancarella mobile. Mentre l'anno dopo, Frances E. Coffey brevettò un altro chiosco munito di piastre da cottura e altri utensili per cuocere meglio gli hot dog.[358]

Ma quando ancora i chioschi venivano solo spinti a mano ed erano molto semplici nella loro struttura, il successo dello strano panino con il würstel cominciò a creare qualche timore. Si cominciò a dubitare della salubrità di un tale pasto e la sua provenienza straniera, testimoniata dal nome che rimase *Frankfurter* almeno fino al 1915, non contribuiva a rassicurare perlomeno una parte degli abitanti di New York. Ecco che nei primi anni del Novecento partì una campagna mediatica contro i venditori

ambulanti di panini che divenne sempre più pressante e non cessò fino alla fine della Prima guerra mondiale.

Tale campagna non era suffragata da alcun dato scientifico e l'accusa generica era quella di favorire la diffusione di malattie soprattutto tra i giovani e i bambini. Proprio per questo, la richiesta che veniva fatta da più parti era quella di impedire a questi chioschi di fermarsi nei pressi delle scuole o comunque nei luoghi frequentati dai giovani. Ancora nel 1915 sul "New York Times" venivano pubblicati annunci di questo tenore: "If the board of health wants to prevent sleekness among the children let it stop selling the Frankfurters on the streets, especially near to schools".[359] Come si può chiaramente vedere, nel 1915 gli hot dog si chiamavano ancora *Frankfurter*. Ovviamente negli anni della Grande guerra questo nome e questa chiara provenienza tedesca non fecero altro che peggiorare la reputazione dell'innocuo salsicciotto di maiale.

La richiesta di tenere i chioschi di vendita lontani dalle scuole per evitare tentazioni ai danni dei più giovani ricorda molto le battaglie politiche degli ultimi anni per stabilire una distanza minima tra le sale slot e i cosiddetti luoghi sensibili.[360] Non veniva indicata una specifica malattia veicolata dal panino venduto dai chioschi. Sembra proprio che il pericolo si trovasse in qualche modo nella tentazione stessa: cedere alla voglia di un *Frankfurter* significava comunque esporsi a un rischio che non aveva nemmeno bisogno di essere circostanziato. Era lo stesso successo travolgente di questi chioschi ambulanti a dimostrarne la loro pericolosità. Per i nemici dell'hot dog c'era qualcosa di evidentemente insano e innaturale in questa voglia generalizzata di pane, würstel e ketchup.

Ma la forza del mercato è in grado di portare via i dubbi e le paure, soprattutto se del tutto immotivate e senza evidenze scientifiche in grado di sostenere i timori, questi timori erano destinati a sparire. Del resto, un'eventuale ricerca sulle conseguenze mediche legate al consumo di hot dog, che a onor del vero nessuno ha mai chiesto, non avrebbe saputo nemmeno cosa cercare. E quindi, progressivamente, nel corso degli anni venti le polemiche andarono spegnendosi. Si affermò definitivamente il nome "hot dog", che cancellava il ricordo delle origini tedesche, togliendo di mezzo anche l'ultimo elemento di ostilità nei confronti dell'ormai tradizionale panino.[361]

L'hot dog entrava a far parte dell'identità americana, insieme ai carretti per vederlo. La guerra con la Germania era finita. Riprenderà, certo, ma questo non implicherà più alcuna ostilità nei confronti del panino, che nel frattempo era diventato americano al 100% e quindi non poteva più suscitare alcun timore, anzi si trasformò sempre di più in un simbolo e in un motivo di orgoglio nazionale.[362]

L'osteria, il luogo del peccato e del pericolo

Andare all'osteria era un rito sociale nel passato e lo è rimasto fino all'inizio dell'industrializzazione. Ci si andava per stare insieme, per bere, per fare affari, per giocare a carte o a morra, per creare società, magari per fare affari loschi, ma ci si andava anche per mangiare. Ne abbiamo molte testimonianze anche per quanto riguarda l'antichità, basti pensare alle tante *tabernae* che possiamo vedere a Pompei e agli altri locali simili che si riscontrano in quasi tutti gli scavi romani di una certa entità.[363]

In realtà, il sistema di ristorazione romano era abbastanza complesso e ovviamente subì una forte evoluzione nel corso dei secoli, ma volendo prendere come punto fermo il periodo di maggiore prosperità e di maggior sviluppo urbano, quindi grossomodo tra il I e il II secolo d.C.,[364] la struttura dei locali dediti alla vendita di cibo pronto e di bevande risulta abbastanza consolidata.[365] Nella sostanza, i testi antichi per descrivere quelle che oggi chiameremmo taverne, utilizzano i termini "popina" e "caupona" quasi come sinonimi. Nel tempo "coquina" denoterà "l'arte del cucinare", mentre "popina" l'edificio.[366] Di solito questi esercizi commerciali erano posizionati in vicinanza delle porte urbane, sia dentro sia fuori dalla città, in modo da poter sfruttare il maggiore flusso di passanti. Così a Pompei non è difficile trovare fianco a fianco la caupona di Epàgato e l'Hospitium Hermetis con mansioni di osteria. Presso la porta Ercolanese la taberna Phoebi e la taberna Fortunatae.

> Secondo il Lexicon Totius Latinitatis una caupona è infatti una taberna in cui commercianti di ogni genere vendono le loro merci ma soprattutto in cui i caupones vendono vino e commestibili e accolgono i viandanti. Abbastanza diffuse sono anche le parole hospitium, albergo, e stabulum, che aggiunge la possibilità di alloggiare bestie e animali. L'arredamento interno si concentra attorno al bancone, che occupa una posizione

> predominante lungo la facciata della bottega e che assume prevalentemente la caratteristica forma a L con un braccio ripiegato all'interno, anche se è possibile trovarne alcuni anche a tre o quattro bracci; come appendice, nel punto di connessione tra bancone e muro vi sono poi talvolta dei gradini che fungono da espositori per le merci in vendita. Sempre presso il bancone doveva esserci una zona adibita a focolare sulla quale venivano poste le braci ancora calde e dove talvolta sono state rinvenute caldaie e fistulae per l'immissione dell'acqua.[367]

Questa struttura di fatto non cambierà per molti secoli. Ancora nel Medioevo le taverne erano luoghi che rispondevano alle esigenze di coloro (pochi per la verità) che si mettevano in viaggio o di coloro che, venendo dai territori circostanti, dovevano restare in città per poche ore. Ma al tempo stesso erano anche il luogo di incontro per coloro che in quella città ci vivevano.

La contemporanea presenza di persone poco raccomandabili, di meretrici, di affaristi che maneggiavano il denaro, che poi era lo sterco del diavolo,[368] faceva di questi locali luoghi del peccato per eccellenza. Il sospetto aleggiava sulle taverne sempre, ma del resto la funzione economica e sociale non poteva essere sostituita. La città non poteva fare a meno di questi locali.[369]

A partire dall'XI secolo i sempre più frequenti statuti cittadini, scritti con lo scopo di regolare i rapporti economici, sociali e politici all'interno delle mura urbane, cominciarono a occuparsi anche di osterie e taverne, con lo scopo specifico di stabilire cosa vi si potesse vendere, quali cibi si potessero consumare al loro interno, quali bevande potessero essere ammesse e così via. Ovviamente questi regolamenti avevano anche una dimensione negativa (cosa non si potesse vendere), che di solito veniva descritta con la stessa precisione dell'elenco positivo.[370]. Nella logica fortemente regolativa dei mercati urbani in età preindustriale, il tema principale era la determinazione dei prezzi dei beni messi in vendita,[371] ma nel caso di coloro che vendevano cibi già cotti, la regolazione doveva passare necessariamente anche per l'indicazione puntuale delle tecniche di preparazione. In altre parole, bisognava regolamentare per legge anche le ricette con le quali si cucinavano i piatti.

La ricetta, quindi, era la garanzia economica e politica per i regolatori pubblici. Ma al tempo stesso era la garanzia igienica e sanitaria per i consumatori, che conoscendo i canali di approvvigionamento delle materie

prime e il modo di cucinare un determinato piatto si sentivano abbastanza tranquilli nel momento in cui lo consumavano. Infatti, questa garanzia in tempi normali era sufficiente, ma quando all'interno della città scoppiavano delle epidemie, come abbiamo già visto tra i primi a salire sul banco degli imputati c'era il cibo: carne, pane, pesce, frutta, erbe, e così via. Quindi era del tutto normale che prima o dopo toccasse anche ai cibi già cotti, venduti per strada o nelle taverne. E per un logico contrappasso, a destare sospetto erano proprio quelle ricette che fino al giorno prima rassicuravano tutti.

Non potendo mettere in discussione la materia prima, perché già controllata dagli ufficiali sanitari della città e dagli stessi macellai nel caso della carne, le accuse si concentravano sulle cotture e sui condimenti. Durante le epidemie di peste che si susseguono nelle città europee dalla metà del XIV secolo fino alla metà del XVII secolo, le dicerie sulle taverne come luogo di diffusione dei contagi, si rincorrono senza sosta. Oggi sappiamo che dal punto di vista scientifico queste dicerie avevano anche un fondo di verità, dal momento che nei luoghi chiusi e affollati i batteri come la *yersinia pestis* circolavano molto più facilmente.[372] Ma, come detto, le accuse nei confronti di questi esercizi pubblici nel Medioevo e nell'Età moderna, non riguardavano questo aspetto. L'elemento pericoloso veniva individuato nei piatti che si distribuivano.

Normalmente, erano lo stufato e il pasticcio i due piatti guardati con maggior sospetto nelle fasi più acute delle epidemie. La commistione tra carne, sale e verdure, cotti insieme per un lungo tempo, veniva vista come qualcosa di innaturale e quindi peccaminoso. Per gli uomini di quei secoli la punizione divina poteva manifestarsi anche attraverso questa preparazione e la diffidenza si trasformava facilmente in paura e quindi in rabbia nei confronti di coloro che vendevano quel cibo demoniaco.[373]

Come sempre, le fobie collettive si nutrono di voci incontrollate e sempre più irrazionali. Si andava dall'accusa agli osti di servire carne di gatto, fino al terrore della carne umana. Quando si diffondevano queste dicerie, le autorità cittadine non potevano rimanere inerti o limitarsi a negare che ciò fosse possibile. Bisognava agire, entrare nelle osterie e nelle taverne, controllare, sequestrare, mettere in galera i proprietari di questi esercizi, insieme ai loro garzoni, a loro volta complici di questi ignobili delitti. Bisognava raccogliere testimonianze in grado di assecondare le

credenze popolari. Ovviamente serviva la regina delle prove, vale a dire la confessione dei colpevoli, da ottenere a tutti i costi, con la tortura che era un normale strumento di indagine, perché, come disse Aristotele: "la verità sta sempre in fondo a un urlo".[374]

Tutta questa frenesia interventista non faceva altro che rafforzare le irrazionali paure popolari, che alla fine trovavano una conferma in questi sequestri e soprattutto in queste confessioni. La paura passava solo con il ritorno alla normalità: passava l'epidemia e quindi non c'era motivo per alimentare il sospetto. Ora serviva l'oblio e in un certo senso serviva anche rassicurare i gestori di taverne e osterie che non sarebbero più stati molestati nel loro lavoro. Almeno fino alla prossima epidemia.

La paura dell'immigrato e del suo cibo

Oggi la cucina italiana negli Stati Uniti è considerata una delle più buone. I ristoranti italiani godono di una reputazione altissima in ogni luogo del mondo e in America in particolare. Ma non è sempre stato così. Ci sono stati parecchi decenni durante i quali quello che mangiavano gli italiani era considerato quasi veleno per tutti gli altri, in particolare nei paesi d'emigrazione, come la Francia, il Brasile e, appunto, gli Stati Uniti.[375]

Soprattutto in America, gli italiani erano visti come una vera e propria razza, ovviamente inferiore, le cui tare come la bassa statura, o la scarsa intelligenza, e la tendenza a delinquere erano in parte dovute alla nostra dieta carente e alle nostre abitudini alimentari poco igieniche. Tra gli anni ottanta del XIX secolo e la Prima guerra mondiale a New York le autorità locali cercarono di assimilare gli italiani dal punto di vista culturale in tutti i modi. Ovviamente le politiche educative colpivano anche l'alimentazione. L'opinione comune era che gli italiani non mangiassero cose fondamentali per la crescita e lo sviluppo, come carne e proteine, e soprattutto che facessero sempre accozzaglie di formaggio e pomodoro, rendendo i cibi indigesti e pericolosi per la salute.[376] Di conseguenza, quello che si serviva nei ristoranti italiani era assolutamente da evitare per tutti coloro che italiani non erano: era pericoloso, poco igienico, difficile da digerire e di sicuro dannoso per il corpo umano. Se si pensa a cosa si sarebbe detto proprio in America della cucina italiana solo cinquant'anni dopo, questi giudizi non

possono che sorprendere. Ma in quegli anni gli americani chiamavano ancora gli italiani grease balls, palle unte, e quell'unto per gli italiani finì per diventare uno *status symbol,* di tutto il cibo che potevano permettersi e quindi della fame che non avevano più.[377]

La considerazione nei confronti di ciò che mangiavano gli italiani era quindi diretta conseguenza della considerazione nei confronti degli italiani in senso generale. Fu solo con la Grande guerra che quella nazione inaffidabile e arretrata, che riempiva il mondo di diseredati e mascalzoni, si trasformò nell'eroico baluardo della democrazia contro gli autoritarismi degli imperi centrali. Di conseguenza, venne meno anche l'ostracismo verso ciò che mangiavano gli italiani.[378] Un ulteriore punto di svolta è stata la crisi del 1929 e la Grande Depressione degli anni trenta, quando sempre più americani medio-borghesi hanno iniziato a frequentare i ristoranti italiani, che erano molto più economici degli altri e a poco a poco ad apprezzarli.[379]

Se ci si pensa bene, lo stesso meccanismo si è svolto sotto ai nostri occhi per quanto riguarda il kebab in Europa. Come si sa, in Turchia il kebab si mangia da secoli servito su un piatto, in cui viene disposto come un cumulo di fette di carne accompagnate da riso e verdure. È sconosciuto invece il momento in cui alcuni immigrati turchi ebbero l'intuizione di diffonderlo in Europa declinandolo sotto forma di panini o piadine rigonfi di brandelli di carne, verdure e altri possibili contorni.[380]

In ogni caso, negli ultimi decenni il kebab ha avuto una grande diffusione in tutto il continente europeo e poi negli Stati Uniti. Sulle insegne dei locali che lo vendono è indicato sia come kebab che come kebap: il significato è sempre "carne arrostita", ma nel primo caso si tratta della parola in turco, nel secondo della traslitterazione dall'arabo. La carne è solitamente di agnello, manzo o pollo, ovviamente mai di maiale. Viene tagliata a grosse fette, infilzata in uno spiedo e fatta cuocere ruotando lo spiedo vicino a una fonte di calore. Alla sommità del cono di carne vengono inserite delle parti grasse che sciogliendosi evitano che la carne si secchi. Prima di essere infilzata, la carne viene solitamente marinata con diversi sughi fatti con aceto, erbe e spezie come origano, peperoncino, cumino e altri.[381]

Ogni giorno gli europei mangiano circa 500 tonnellate di kebab. I maggiori consumatori sono i tedeschi, che esprimono l'80% circa della

domanda complessiva. La Germania è anche la prima produttrice al mondo di questa specialità mediorientale. Ma nonostante questo indiscutibile successo, che coinvolge anche l'Italia (oggi il terzo mercato in Europa), le paure e le fobie si sono diffuse e risultano difficili da estirpare. Esattamente come la cucina degli italiani in America, anche il kebab sconta la diffidenza di molti europei nei confronti di coloro che normalmente se ne cibano non solo per tradizione, ma anche per evidenti limitazioni religiose, quindi gli immigrati di religione musulmana e in particolare i nordafricani.

Il paradosso è che il kebab non faceva assolutamente parte della tradizione alimentare del Maghreb, ma lo è diventato solo dopo le prime ondate migratorie da questa regione all'Europa. Qui marocchini, algerini, tunisini, libici ed egiziani hanno trovato nel kebab la soluzione semplice ed economica all'esigenza di sfamarsi senza trasgredire i precetti alimentari della loro religione. I turchi, già insediati da tempo in Germania e in parte in Inghilterra, avevano iniziato a diffondere e standardizzare il loro piatto tipico e proprio grazie all'immigrazione nordafricana e all'impennata della domanda, poterono industrializzarne la produzione, tanto che oggi il 90% del kebab che viene venduto nei vari locali adibiti a questo scopo è prodotto industrialmente, congelato e distribuito grazie a un'efficiente catena del freddo.[382]

Questa rapida diffusione anche al di fuori dei confini della Germania e dell'Inghilterra oltre alla forte identificazione con gli immigrati nordafricani, provocò lo stesso effetto creato a suo tempo dalla cucina italiana in America. I problemi di integrazione e la separazione tra le comunità crearono un clima generalmente negativo nei confronti di questi gruppi e di conseguenza anche nei confronti del loro cibo principale che nel frattempo stava diventando proprio il kebab. Lo sviluppo dei mass media e dei social network non fece altro che amplificare questo atteggiamento negativo e tutte le paure che ne potevano conseguire.

A partire dagli anni novanta del XX secolo divennero quasi rituali le campagne antikebab per scoraggiarne il consumo da parte degli europei, i quali, come abbiamo visto, si stavano invece appassionando a questo cibo, in particolare il pubblico giovane, che lo trovava gustoso, comodo ed economico.[383] Al ritmo di un allarme ogni due anni circa, vengono di volta in volta diffuse notizie false sul contenuto del kebab o vengono

generalizzate all'intera categoria alimentare gli abusi riscontrati in un singolo esercizio. Meccanismo, quest'ultimo, che si applica solo al cibo degli immigrati, dimostrandone ancora di più l'evidente strumentalità.

Si va dall'accusa di una generica scarsa igiene, fino a quella più grave di contenere carne di topo,[384] esattamente come lo stufato di gatto nel Medioevo. Come detto, i social network si incaricano di amplificare e rendere virale la falsa notizia. A quel punto non è nemmeno utile cercare di dimostrare l'infondatezza dell'accusa, anzi l'assoluta insensatezza, visto che macellare un topo è molto più complicato e costoso che macellare qualsiasi altro animale. Cercare di replicare sulla base di ragionamenti logici, come hanno fatto molte autorevoli fonti di informazione,[385] non fa altro che amplificare lo spazio e l'attenzione dedicata all'accusa stessa. Conviene seguire l'andamento sinusoidale delle notizie e quindi lasciare che si spengano da sole, pur con la certezza che presto o tardi si ripresenteranno. C'è anche chi ipotizza che queste accuse ricompaiano con una certa puntualità nella stagione turistica, quando la vita conviviale e l'aumento del tempo libero portano le persone a mangiare più spesso all'aperto e quindi a consumare con maggiore frequenza un tipico street food come il kebab.[386]

In ogni caso, queste ripetute campagne denigratorie se non hanno la capacità di impedire la diffusione del kebab, hanno senz'altro quella di dividere i consumatori tra coloro che non hanno problemi ad acquistarlo e coloro che lo percepiscono come un inutile rischio. Lo scopo ultimo, infatti, è quello di ostacolare l'integrazione culturale e anche economica, nel nome di una presunta purezza e superiorità culturale e culinaria (soprattutto in Italia), oppure di una maggiore sicurezza alimentare. Non è un caso che queste campagne vedano sempre in prima linea movimenti politici sovranisti che percepiscono questi locali come piccoli attentati all'identità culturale delle nostre città e comunque luoghi strutturalmente pericolosi e nei quali si annida la malavita.[387]

La forza del mercato e quella dei gusti alimentari in continua evoluzione portano a superare le paure generate da posizioni ideologiche prive di senso. Il kebab ormai fa parte del panorama gastronomico di tutto l'Occidente e dal punto di vista economico è oggi un pezzo importante dell'industria alimentare europea, tedesca in particolare. Così come quando

si scoprono violazioni delle norme igieniche in una pasticceria o in un panificio italiani, il sospetto non viene esteso a tutti gli esercizi della stessa categoria commerciale, anche nel caso dei kebab questo meccanismo andrà lentamente spegnendosi. Mentre l'accusa di vendere carni impossibili come quella del topo sembra sempre meno frequente, anche se non è del tutto sparita dai canali di informazione presenti sulla rete.

343. Cfr. E. Mura, *Gli alberghi e le loro origini: storia dei ristoranti,* Cles, 1963, pp. 4-5.
344. Cfr. L. Parziale, *Nutrire la città,* Milano, 2009, pp. 45-50.
345. Cfr. M. Montanari, *Bologna, l'Italia in tavola,* Bologna, 2021, pp. 21-27.
346. Cfr. L. Giannelli (a cura di), *Trippa e trippai a Firenze: storia e tradizioni,* Firenze, 2012, p. 3.
347. Cfr. E. Sereni, *Napoletani da mangiafoglia a mangiamaccheroni,* Lecce, 2015, pp. 81-85.
348. Cfr. Grandi, *Corporazioni e servizi,* cit.
349. Cfr. Delsalle, *op. cit.*
350. Cfr. A. De Bernardi, *Il paese dei maccheroni. Storia sociale della pasta,* Roma, 2019.
351. Cfr. P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene,* Firenze, 2020, pp. 302-305.
352. Cfr. Ferrières, *op. cit.*, pp. 84-87.
353. Cfr. P. Puddu e R. Gualandi, *Il quinto quarto. Ritagli, frattaglie e rigaglie nella storia della gastronomia,* Bologna, 2006, pp. 9-10.
354. Cfr. B. Kraig e P. Carroll, *Man Bites Dog: Hot Dog Culture in America,* Lanham, 2012, pp. 5-6.
355. Cfr. D.M. Gold, *Famous Nathan' tells how Nathan Handwerker built a hot dog Empire,* in "The New York Times", 17 luglio 2015.
356. Cfr. S.A., *I dieci loghi più antichi ancora in uso,* in "Il post", 20 luglio 2014.
357. Cfr. C. Warren, *History of the American Bar,* New York, 1966, pp. 53-56.
358. Cfr. G. Martha, *History of the New York City hot dog cart,* in "Experiencefirst".
359. A.B. Freed, *To the editor of New York Times,* in "The New York Times", 28 aprile 1915.
360. Cfr. S. Aoi, *Un freno alle sale da gioco: ok alla richiesta di una nuova legge,* in "la Repubblica", 24 luglio 2022.
361. Cfr. P. Hart, *La grande storia della Prima guerra mondiale,* Roma, 2014, pp. 365-368.
362. Cfr. Martha, *op. cit.*
363. Cfr. I. Sandei, *Il vino nella società romana (maschile): la medicina, la "cena", la sfera religiosa,* in "Ager Veleias", 2008, vol. 3, pp. 10-22.
364. Cfr. F. De Martino, *Storia economica di Roma antica,* Firenze, 1980, pp. 287-296.
365. Cfr. F. Grossi, *Bar, fast food e tavole calde: nomi e funzioni dei locali di ristoro nelle città romane dell'Impero,* in "Lanx", 2011, n. 9, pp. 1-46.
366. Cfr. G. Gentilini, *I cibi di Roma imperiale. Vita, filosofia e ricette del gastronomo Apicio*, Milano, 2004, pp. 87-88.
367. Grossi, *op. cit.*, p. 13.
368. Cfr. J. Le Goff, *Lo sterco del diavolo. Il denaro nel Medioevo,* Bari-Roma, 2012.
369. Cfr. G. Cherubini, *La taverna nel basso Medioevo,* Firenze, 1995, pp. 7-8.
370. Ivi, pp. 11-13.
371. Cfr. U. Tocci, *Prezzi e autoconsumo nel Medioevo italiano,* Torino, 1983, pp. 97-101.
372. Cfr. W. Naphy e A. Spicer, *La peste in Europa,* Bologna, 2006.
373. Cfr. Ferrières, *op. cit.*, pp. 204-205.

374. Cfr. G. Riley Scott, *Storia della tortura,* Milano, 1999, p. 11.
375. Cfr. S. Cinotto, *The Italian American Table,* Chicago (Ill.), 2013.
376. Cfr. A. Giannitrapani e D. Puca, *Forme della cucina siciliana,* Sesto San Giovanni, 2020, pp. 26-29.
377. Cfr. D. Puca, *Il valore delle differenze. Tipicità e terroir nella cultura alimentare,* Palermo, 2021, pp. 41-45.
378. Cfr. Grandi, *Denominazione,* cit., p. 47.
379. Cfr. Puca, *op. cit.*
380. Cfr. A. Canova, *Kebab,* Reggio Emilia, 2000, p. 12.
381. Cfr. D. Farley, *Doner Dinner. 50 years of the kebab,* in "The Guardian", 20 novembre 2016.
382. *Ibidem.*
383. Cfr. M. Tanzarella, *Milano, anche il kebab diventa gourmet con Babek,* in "la Repubblica", 22 febbraio 2017.
384. Cfr. M. Holehouse, *Nick Clegg: I fear rat meat is in kebabs,* in "The Telegraph", 24 aprile 2014.
385. Cfr. S. Renger, *Bufala il kebab? Contiene carne di topo, gatto e cane,* in "Bufale. net", 7 settembre 2014.
386. *Ibidem.*
387. Cfr. L. Dilena, *Le libertà della Lega si fermano davanti al kebab*, in "Linkiesta", 4 marzo 2011.

Capitolo 12

CHI HA PAURA DELLA VARIETÀ?

Devo ammettere un errore (anzi due)

Quando ho iniziato a progettare questo libro avevo due pensieri fissi o, per meglio dire, due tesi di fondo: la prima era che le paure alimentari erano e sono ancora un fenomeno esclusivamente urbano, perché gli abitanti delle città, non avendo il controllo sulla produzione del cibo, ma solo sulla sua trasformazione, erano più inclini ad avere timori spesso immotivati su ciò che mangiavano; l'altra idea di fondo era che le paure alimentari riguardino soprattutto coloro che vivono nell'abbondanza e che non hanno problemi a mettere insieme il pranzo con la cena. Quelli che non sono sicuri di arrivare alla fine della giornata con un congruo apporto di calorie non possono permettersi di essere molto schizzinosi e soprattutto timorosi, quindi mangiano quello che riescono a procurarsi, senza chiedersi se possa essere potenzialmente pericoloso per la salute.

Come abbiamo visto nelle pagine precedenti, questa seconda idea di fondo era sbagliatissima. In realtà, qualche dubbio avrebbe dovuto venirmi ancora prima di iniziare a scrivere, dal momento che alcune paure alimentari che si sono sviluppate anche nella scarsità, mi erano già note da tempo, come quella nei confronti della patata o quella dell'inesistente lebbra suina. Ma come si sa, un'idea sbagliata ha bisogno di almeno due idee giuste per essere scalzata e quindi solo verso la fine di questo lavoro mi sono convinto che la scarsità e l'abbondanza siano variabili poco o per nulla rilevanti nel determinare le paure alimentari. L'uomo sviluppa timori

intorno al cibo sia con la pancia piena, sia con la pancia vuota e del resto così si comportano anche tutti gli altri esseri viventi. Noi ci abbiamo aggiunto la cultura, la religione, la scienza e non è che abbiano semplificato le cose, anzi, proprio il contrario.

Il problema, però, è che anche l'altra idea di fondo, quella relativa alla città, era sbagliata. Un errore meno grave dal punto di vista storico, ma forse peggiore dal punto di vista logico. Perché è vero che la città è rimasta la protagonista di buona parte delle storie che abbiamo raccontato in queste pagine, ma non necessariamente per un minore controllo sulla filiera alimentare. Le paure alimentari si sviluppano più in città che in campagna semplicemente per una maggiore varietà dell'offerta. Il cittadino è come l'asino di Buridano: "Un asino affamato e assetato è accovacciato esattamente tra due mucchi di fieno con, vicino a ognuno, un secchio d'acqua, ma non c'è niente che lo determini ad andare da una parte piuttosto che dall'altra. Perciò, resta fermo e muore".[388] Il fatto è che fin dall'antichità il cittadino aveva davanti a sé numerosi mucchi di fieno, non soltanto due e per districarsi in questa foresta di possibilità, senza correre il rischio di morire di fame, gli unici criteri possibili erano quello economico e quello della sicurezza. Il primo facilissimo da determinare, basta guardare il prezzo; il secondo di fatto impossibile, per chi non è in possesso degli strumenti scientifici adeguati. E fino alla rivoluzione scientifica nessuno ne era in possesso, ma anche dopo non è che le cose siano andate molto meglio.

Ecco, il periodo storico che stiamo vivendo ha trasformato tutti noi occidentali in abitanti di un'enorme città che non hanno alcuna consapevolezza del modo nel quale si produce il cibo e al tempo stesso vivono in una condizione di abbondanza alimentare strutturale, con una varietà e una velocità di cambiamento che mai si erano presentate nella storia dell'umanità. Una tale condizione non cambia il modo di pensare, ma cambia le regole del gioco e soprattutto moltiplica le occasioni per avere paura. Ho commesso due errori, ma in questo capitolo cercherò di rimediare.

Gli OGM: uno spettro si aggira per l'Europa

“Uno spettro si aggira per l’Europa: lo spettro del comunismo. Tutte le potenze della vecchia Europa si sono coalizzate in una sacra caccia alle streghe contro questo spettro…”.[389] È il celebre inizio del *Manifesto del Partito comunista* di Marx ed Engels, pubblicato la prima volta a Londra nel 1848. Ora, cambiate la parola “comunismo” con la sigla “OGM” e avrete una fotografia abbastanza precisa della paradossale situazione nella quale si sono infilati molti stati europei, Italia in testa ovviamente, e con essi le istituzioni dell’Unione nel XXI secolo.

Dopo decenni di crescente entusiasmo nei confronti di un nuovo strumento scientifico e delle sue oggettive potenzialità in termini di produzione alimentare, risparmio energetico e minor uso di agrofarmaci, all’inizio del nuovo millennio gli OGM sono diventati sempre più spesso l’obiettivo di un ambientalismo intransigente. Questa componente in aumento dell’opinione pubblica, come è ovvio, ha progressivamente interessato la politica. Esattamente come le autorità medievali, che vietavano la carne stufata per assecondare il popolo, anche i politici attuali vogliono mostrarsi sensibili alle istanze dal basso, indipendentemente dal fatto che queste siano scientificamente motivate o meno. Il ragionamento solito è: “guardiamoci dentro”, ma guardandoci dentro non si fa altro che alimentare il sospetto, che a quel punto diventa certezza. E di fronte alle certezze del popolo (elettorato), il politico non può che essere d’accordo. Potremmo definirlo il circolo vizioso delle paure popolari.

Ma quali sono i presupposti ideologici che stanno alla base di questa avversione agli OGM in ambito agricolo? In altri termini, la paura è nei confronti di una tecnica di ricerca (comunemente nota con l’acronimo OGM) che consente di modificare il materiale genetico di un organismo non-umano in quanto tale oppure è nei confronti del risultato che questa specifica tecnica permette di raggiungere? O entrambe le cose?

Si possono individuare alcuni argomenti e alcune convinzioni generali che precedono la paura degli OGM e in qualche modo la sostengono. Prima di tutto un’idea di Natura. Spesso l’opposizione agli interventi a livello genetico nasce da una forma inconscia di idealizzazione della Natura, che per definizione è buona, bella, giusta, florida.[390] È evidente che questa idea è propria della nostra società industriale e postindustriale, che ha perso il contatto con la natura reale, perché nel mondo preindustriale la natura era

tutto meno che buona, bella e giusta. È questa una classica distorsione percettiva derivante dalla condizione di abbondanza nella quale noi occidentali viviamo da circa due secoli.

Poi c'è l'idea che esista un equilibrio armonico tra mutazione e selezione e che tale equilibrio non vada toccato, pena la distruzione della Terra. In realtà come ha spiegato Darwin fin dall'inizio, le mutazioni genetiche sono assolutamente casuali. Per dirla in altro modo, sono errori di copiatura del DNA dovuti a fattori imprevedibili, ma di certo queste variazioni non hanno alcuno scopo specifico.[391] Solo dopo assumono un senso, attraverso il processo della selezione naturale, perché la selezione fa passare solo quelle mutazioni che non sono letali e che permettono un certo successo riproduttivo.[392] Non esiste in natura l'idea di giusto o sbagliato: come può essere giusto un processo che in base alla pura casualità, priva di ogni disegno o finalità, spazza via la maggior parte degli esseri viventi che di volta in volta appaiono sulla Terra? Come diceva John Stuart Mill: "La natura compie tutta una serie di azioni che se fossero fatte da un uomo, quell'uomo sarebbe ritenuto il più degradato e malefico essere vivente".[393]

La natura non è una madre benigna che ci offre i suoi frutti: ai primi uomini che si sono trasformati in agricoltori e quindi hanno iniziato a lavorare duramente anche per modificare la natura attraverso la selezione mirata e la coltivazione di piante mutanti, la natura offriva ben poco da mangiare e procurarsi quel poco era una faticata, oltre che estremamente rischioso, come abbiamo visto nel capitolo 3. L'Uomo si è sostituito alla Natura selezionando quelle mutazioni che facevano comodo a lui, ma che la pressione ambientale avrebbe spazzato via: un orto lasciato a sé stesso verrebbe distrutto dalla natura in poco tempo.[394] Ma sono più di 10.000 anni che modifichiamo la natura e sono quasi 100 anni che solo il 2-3% della popolazione deve lavorare nei campi, prima su 100 uomini serviva il lavoro di 80 di loro per sfamare i restanti 20, che facevano altro.

L'avversità nei confronti degli OGM è però anche legata ad argomenti meno teologici, ma non per questo meno rilevanti, come il valore dei prodotti "locali". Qui è chiaro che ci stiamo spostando sul marketing, perché si sa come la gente sia disposta a pagare sempre di più i prodotti identificati come "tradizionali", "locali" e "unici" quindi tutto ciò che può rompere questo incanto va scacciato come il malocchio, soprattutto in Italia

dove il Made in Italy applicato al cibo è uno dei pochi argomenti ancora in grado di restituire un minimo di identità nazionale.[395] E lo vedremo ancora meglio nel prossimo paragrafo, a proposito dell'avversione nei confronti delle farine d'insetti.

Purtroppo, anche da questo punto di vista, si commettono alcuni errori perché tutte le varietà coltivate, da 10.000 anni a questa parte, cambiano molto velocemente e vengono sostituite con grande frequenza per cui le mele e le pere di oggi, come tutto il resto, non sono quelle di cinquant'anni fa e non saranno quelle del futuro. Chiudendo le porte all'ingegneria genetica in nome di un'idea sbagliata di come funziona la natura otterremo il contrario di ciò che si vuole: invece che preservare il nostro prezioso Made in Italy lo consegneremo alle crudeli mani della selezione naturale, con il risultato altamente probabile di perderlo in maniera irrimediabile.[396]

Infine, c'è quello che potremmo definire un senso di giustizia generico, che viene convogliato in una battaglia politico-sociale. Questo è probabilmente il fattore più importante di ogni repulsione alle biotecnologie perché annidato nell'animo di ogni essere umano che si sente libero: il senso di giustizia. E allora gli OGM vanno avversati perché sono in mano alle multinazionali. Anche questa battaglia è figlia del benessere e dell'abbondanza, se ci si pensa bene, perché solo chi non ha problemi economici può permettersi il lusso di privarsi di uno strumento tecnico per uscire dalla condizione di scarsità. Il risultato, comunque, è che invece di favorire la ricerca e liberalizzarla, la si imbriglia e la si ostacola, rendendo ancora più potente chi ha già delle posizioni dominanti, come ad esempio le odiatissime multinazionali. Se si volesse davvero combattere l'egemonia di pochi attori privati bisognerebbe restituire libertà alla ricerca pubblica, che invece oggi in Italia e in una certa misura anche in Europa è fortemente limitata. La vera battaglia etica sarebbe contro l'ipocrisia, contro la falsità, contro l'oscurantismo di chi vuole solo raccogliere facili consensi politici facendo leva su questi pregiudizi che sembrano tanto "naturali".[397]

In questo contesto culturale e politico non può sorprendere se molti stati europei hanno adottato provvedimenti fortemente restrittivi e se le stesse istituzioni europee, in particolare il Parlamento, mantengono una posizione genericamente ostile e soprattutto un atteggiamento dilatorio per quanto riguarda le richieste di autorizzazioni di varietà vegetali geneticamente

modificate. Il meccanismo autorizzativo, infatti, permette agli stati membri che non vogliono consentire la coltivazione di OGM sul proprio territorio, di chiedere l'applicazione della clausola di salvaguardia, presentando evidenze che dimostrino la sua pericolosità per l'ambiente o per la salute umana. La cosa funziona più o meno così: lo stato membro, mettiamo l'Italia o la Francia, presenta il suo dossier e applica contestualmente la clausola di salvaguardia; l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) esprime correttamente parere negativo sul dossier; la Commissione vota contro la clausola di salvaguardia e tutto torna come prima, salvo che nel frattempo il paese membro ha guadagnato qualche anno di tempo, soprattutto grazie ai veti incrociati in Commissione. E poi la giostra riparte per un altro giro.[398]

Negli ultimi quindici anni l'EFSA ha dato sistematicamente parere favorevole, ma a questo non è seguito il voto della Commissione necessario per perfezionare l'autorizzazione. Una storia di ordinarie lungaggini burocratiche, che in realtà nasconde un problema di carattere politico e giuridico dai contorni inquietanti. Non è sicuramente serio un sistema che concede la possibilità agli stati membri di vietare la coltivazione di OGM sul proprio territorio soltanto attraverso l'inerzia della burocrazia. Il punto è che dal 1998, anno dell'approvazione del primo e praticamente unico OGM coltivabile in Europa (il famigerato mais mon810), diversi paesi europei, tra cui l'Italia, hanno fatto a gara nel produrre i più fantasiosi divieti alla coltivazione e alla sperimentazione, divieti che nulla avevano a che vedere con quanto previsto dalla norma comunitaria, ovvero la salvaguardia della salute, la tutela dell'ambiente o la coesistenza tra i diversi tipi di agricoltura. Questi atti, quando impugnati, sono sistematicamente risultati illegittimi e annullati, anche se questo non ha impedito ai diversi paesi di emanarne di nuovi altrettanto fantasiosi.

Ma l'Europa ha deciso di abdicare al suo ruolo di garante delle libertà all'interno dell'Unione. Questo dispositivo, per come è concepito, non fa altro che autorizzare i singoli stati membri a privare i propri cittadini di una libertà (quella di seminare OGM) senza dover addurre motivazioni cogenti, senza dover dimostrare, dati alla mano, che il concedere quella libertà porti con sé rischi o pericoli. Basta sostenere che gli OGM non rientrano nelle linee di sviluppo agricolo del paese e il gioco è fatto, gli agricoltori di quel

paese non possono più nemmeno pensare di coltivarli. Più arbitrio per gli stati, quindi, meno libertà per i loro cittadini.

In cambio però abbiamo risolto il problema OGM. I paesi che li coltivano, come la Spagna, continueranno a coltivarli. I paesi che non intendono coltivarli, come l'Italia, continueranno a non coltivarli. L'Europa (Italia compresa) continuerà a importarne milioni di tonnellate perché su essi poggia l'intera zootecnia del continente. Lo spettro continua ad aggirarsi per l'Europa, ma siamo costretti a importarlo.[399]

Gli insetti nel piatto

Da quando è uscita la notizia che la Commissione Europea ha autorizzato l'immissione della polvere parzialmente sgrassata di grillo domestico quale nuovo alimento sul mercato dell'UE, in Italia si è scatenata una sorta di isteria collettiva.[400] Va specificato che tra le prime farine d'insetti autorizzate dall'EFSA c'è un prodotto ottenuto dalla specie *acheta domesticus* e va ad aggiungersi agli altri due derivati dagli insetti che l'Europa ha già autorizzato a partire dal maggio di due anni fa. Con il regolamento n. 882 del 3 maggio 2021, infatti, venne autorizzato il consumo di larve essiccate di *tenebrio molitor,* più nota come tarma della farina, in applicazione del regolamento sui *Novel Foods* del 2018, mentre nel febbraio del 2022 era stata autorizzata la vendita della farina di *locusta migratoria,* la comune cavalletta.[401]

Le polemiche che si sono scatenate dopo l'ennesima autorizzazione sono del tutto identiche a quelle che si sono viste quando fu approvato il regolamento sui *Novel Foods.* Sembra di trovarsi di fronte a una reazione pavloviana che chiama in causa la difesa del Made in Italy e che va a stimolare in maniera strumentale la naturale ritrosia dei consumatori nei confronti dei cibi nuovi. Ci sarà molto lavoro per i sedicenti difensori della nostra identità alimentare in vista delle prossime autorizzazioni, dal momento che l'Autorità per la sicurezza alimentare dell'Unione Europea (EFSA) sta analizzando molte altre richieste e tutto fa prevedere che molte di queste verranno accolte positivamente. Giova sempre ricordare che l'EFSA ha sede a Parma e che i parametri di sicurezza all'interno del

mercato europeo sono molto più stringenti di quelli utilizzati nel resto del mondo.[402]

Ciò nonostante, in Italia queste ovvie considerazioni non hanno evitato le solite inutili polemiche, con il solito triste corteo di associazioni agricole, politici e giornalisti a vaticinare la prossima fine della cucina italiana a causa di questo regolamento emanato da quei nemici del nostro paese che stanno a Bruxelles.

Ma andiamo con ordine. Innanzitutto, il regolamento europeo sui *Novel Foods* è stato approvato nel 2015 ed è entrato in vigore nel 2018, come si diceva. Non solo, ma questa normativa non parla solo di insetti; i *Novel Foods,* infatti, sono tutti quei cibi definiti nuovi perché frutto di innovazione o perché presenti in abitudini alimentari di paesi che non appartengono alla Comunità Europea. Il regolamento dice anche che per ogni nuovo prodotto debba essere presentata all'EFSA una richiesta di autorizzazione contenente una specifica analisi del rischio.[403] E quindi dove starebbe l'allarme? Bella domanda.

Quando si parla di *Novel Foods* e di insetti in particolare, bisognerebbe invece partire dall'evidenza empirica di due miliardi di esseri umani che si nutrono quotidianamente di insetti. La stessa FAO da ormai un decennio ne promuove l'utilizzo per l'alimentazione umana e la forte pressione demografica degli ultimi anni, del resto, spinge ulteriormente verso il consumo di larve e insetti.[404] I motivi sono abbastanza evidenti: non solo l'incremento della popolazione umana, ma soprattutto l'aumento del benessere di molti paesi, come la Cina o l'India, porteranno a una più alta domanda di alimenti proteici, ma il nostro pianeta non potrà supportare 8 miliardi di persone sfamate a bistecche, in quanto per gli allevamenti bovini o suini i consumi di mangimi, acqua e suolo sono elevatissimi e il loro contributo alla produzione di gas serra è altrettanto alto. Gli insetti, al contrario, forniscono un alimento proteico ricco e con un impatto ambientale molto più basso: sono necessari 10 kg di mangime per produrre 1 kg di carne bovina e ne bastano 1,7 per produrre 1 kg di farina di grillo. Non solo, ma l'allevamento di insetti comporta bassi consumi di acqua, di suolo e minori emissioni in atmosfera.[405]

Secondo le stime più recenti, nel mondo esistono oltre 1.900 specie di insetti edibili, ossia utilizzate come cibo, consumate in quasi 100 paesi. I

più consumati sono i coleotteri (maggiolini e scarafaggi), seguiti dai lepidotteri (bruchi, farfalle e falene), fonte di nutrimento soprattutto in Africa subsahariana, e dagli imenotteri (api, vespe e formiche) consumati soprattutto in America Latina. Se il consumo di insetti è così diffuso nel mondo, anche in paesi dove c'è una discreta possibilità di scelta nella propria dieta, un motivo ci sarà. Ma per il momento in Europa restano barriere psicologiche difficili da superare. A ben guardare, tali barriere sono anche difficili da comprendere: perché, ad esempio, i francesi considerano *les escargots* un piatto prelibato mentre le larve della farina provocano repulsione? Cosa ci trovano gli italiani nei frutti di mare che cavallette e cicale non potrebbero avere?[406] Ma questi argomenti non fanno breccia nel nostro mondo politico. Per prima, in realtà, è partita la Coldiretti, con un suo sondaggio secondo il quale ci sarebbe un'ampia fetta di italiani contraria al consumo degli insetti in quanto estranei alle nostre tradizioni alimentari, che solo pochi si dichiarerebbero pronti a consumarli.[407] Bella scoperta! Chi l'avrebbe mai detto? Per una volta, la Coldiretti ci fornisce un'informazione quasi sicuramente vera, benché inutile. Non del tutto inutile, a dir la verità, perché proprio questo sondaggio ci dimostra come l'allarme sia del tutto infondato. Un regolamento che autorizza il consumo e la commercializzazione degli insetti non significa che gli italiani saranno obbligati a mangiare larve e grilli, né che questi verranno serviti nelle mense scolastiche, ma solo che chi vuole, una volta appurato che non facciano male, potrà scegliere di mangiarli e che qualcuno potrà anche decidere di servirli nel proprio ristorante (dichiarandolo), produrli, importarli o utilizzarli nell'alimentazione del bestiame.

I cavalieri del primato italiano non rinunciano ad alcun pretesto e un evergreen è quello della sicurezza alimentare. Sempre la Coldiretti nel 2017 scriveva: "l'arrivo sulle nostre tavole degli insetti solleva dei precisi interrogativi di carattere sanitario e salutistico ai quali è necessario dare risposte, facendo chiarezza sui metodi di produzione e sulla stessa provenienza e tracciabilità degli insetti".[408] In genere l'UE non emette regolamenti per deregolamentare un settore, anzi spesso viene accusata del contrario, di eccedere nella regolamentazione. È evidente che il regolamento è stato emanato proprio per fare chiarezza sui metodi di produzione, sulla provenienza e sulla tracciabilità degli insetti stessi.

Insomma, proprio per rispondere ai quesiti sollevati in maniera strumentale da Coldiretti.

Le varie autorizzazioni emesse dopo l'approvazione del regolamento sui *Novel Foods* hanno tutte immancabilmente provocato l'immediata reazione dei gruppi parlamentari dei cosiddetti partiti sovranisti: "Altro che tutela delle eccellenze, del Made in Italy e della dieta Mediterranea: per Bruxelles la priorità sono gli insetti nel piatto. Ma vi sembra normale?!?" ha twittato quasi in tempo reale il gruppo della Lega al Parlamento europeo. Gli insetti per l'alimentazione umana rappresentano, secondo la Lega, una minaccia per le eccellenze italiane. Insomma, Salvini & Co. hanno talmente tanta fiducia nel nostro settore agroalimentare da temere che il Parmigiano Reggiano e la 'Nduja possono essere sostituiti in un attimo da cavallette e bachi da seta. E meno male che, a detta loro, il nostro cibo è il migliore del mondo, figuriamoci se fosse stato, non dico l'ultimo, ma anche solo il quarto e il quinto.[409]

Queste risposte politiche vanno ad aggiungersi e a stimolare le reazioni spontanee che si registrano comunque a livello di social network. Gli articoli che vengono condivisi relativi a queste autorizzazioni o alla messa in commercio di prodotti contenenti farina d'insetti generano immancabilmente ondate di commenti che vanno dallo schifato all'arrabbiato, passando ovviamente per il solito complottismo, che vede nell'Unione Europea la centrale di un complotto mondiale anti-italiano, volto a distruggere il nostro paese. E il primo obiettivo da colpire è proprio la nostra cucina, attraverso l'autorizzazione della farina d'insetti e successivamente della carne sintetica.

L'apoteosi di questo terrore nazional-gastronomico la si raggiunge, ovviamente, quando il tema della farina d'insetti incrocia il totem della cucina italiana: la pizza. E l'argomento è talmente pretestuoso, da sfociare fatalmente nell'assurdo. Dopo settimane di polemiche montanti sull'Europa che attenta alla nostra salute e alla nostra identità con la farina d'insetti, parte lancia in resta il celebre pizzaiolo napoletano Gino Sorbillo, mettendo in scena un'autentica sceneggiata. Sorbillo, il 4 marzo 2023, ha preparato alcune pizze utilizzando la farina di grilli che poi ha offerto in assaggio ai passanti di via dei Tribunali a Napoli. La prevedibilissima conclusione è che la pizza con la farina di grilli è una schifezza.[410]

“Se questa farina di grilli prendesse piede su larga scala sarebbe la fine dei lievitati”, sentenzia Sorbillo. Perché chi produce farina di grillo dovrebbe avere come obbiettivo quello di far scomparire pane e pizza? Il picco dell’illogicità però, viene raggiunto alla fine. “È assurdo che un ingrediente del genere venga impiegato per un piatto della tradizione come la pizza”. Infatti, come Sorbillo stesso sa benissimo e come ha fatto notare Lorenzo Biagiarelli sul “Corriere della Sera”, la farina di grillo non può essere usata in purezza in panificazione perché, come molte altre farine non di grano tenero, non contiene glutine e quindi non lievita. Per questo, va tagliata, come lui stesso avrà fatto, con farine di grano in un rapporto di almeno uno a nove: una parte di grillo, nove di grano.[411] Se questa logica si fosse applicata anche nei secoli passati, la pizza non sarebbe nemmeno lontana parente di quella che mangiamo oggi, non potendo avere il pomodoro, ma nemmeno i tanti ingredienti che l’arricchiscono nelle sue diverse versioni, tutte rigorosamente originali.

Per quanto riguarda la difesa del Made in Italy, bisogna anche registrare un certo strabismo, dal momento che in Italia si producono biscotti, snack e chips a base di farine di insetti, compresi spaghetti e maccheroni, rompendo quindi il tabù estremo del simbolo della cucina italiana. Questo non è forse Made in Italy? Non sono ricerca e lavoro italiani? Evidentemente, secondo la nostra politica vi sono imprese italiane che devono essere sostenute e altre che al contrario vanno penalizzate.

È difficile dire oggi se gli insetti avranno successo in Italia e se entreranno a far parte della nostra quotidianità alimentare. Come abbiamo visto, ci sono molte barriere culturali e benché si dica spesso che gli insetti siano molto buoni, la possibilità che venga superata la diffidenza verso questo nuovo cibo è tutt’altro che scontata. C’è anche un aspetto estetico da tenere ben presente, parlando di cibo. Oggi, infatti, si riscontra anche una evidente ripugnanza, soprattutto per il consumo degli insetti interi. Forse proprio per questo e più probabile che, almeno inizialmente, si vada verso un consumo di farine o di cibi trasformati a base di insetti. Però non dimentichiamoci che oggi l’Italia è il primo paese europeo per consumo di sushi, mentre solo vent’anni fa questa cucina era quasi del tutto sconosciuta nel nostro paese.[412] Chissà che non arrivi presto il momento nel quale al

ristorante qualche cliente chiamerà stizzito il cameriere, lamentandosi di non avere nemmeno un insetto nel piatto.[413]

Il trionfo dell'ipocrisia: l'olio di palma

La paura dell'olio di palma ha una storia discretamente lunga, visto il contesto mediatico nel quale si è sviluppata ed è cresciuta. Potremmo paragonarla alla storia della patata che portava la lebbra nel XVI e nel XVII secolo. Certo, in questo caso non stiamo parlando di due secoli, ma solo di una quarantina d'anni, però nel frenetico susseguirsi e accavallarsi di notizie che caratterizza i giorni nostri, il fatto che un tema riesca a suscitare un'attenzione alta per più di quarant'anni è sicuramente qualcosa di eccezionale. Se a questo aggiungiamo che si tratta di una campagna mediatica globale priva di qualsiasi fondamento scientifico, è evidente che se ne debba approfondire l'analisi.

Detta in due parole, la questione dell'olio di palma sostanzialmente è nata negli USA negli anni ottanta, e tutto fa pensare che sia stata scatenata dalla lobby dei produttori dell'olio di soia. Nel decennio successivo si è poi è trasferita in Francia dove è stata sposata dai produttori dell'olio di colza,[414] e all'inizio degli anni duemila è finalmente sbarcata in Italia, dove si è trasformata in una crociata salutista senza fondamento scientifico.[415] Inutile dire che il sospetto è che alcuni produttori l'abbiano alimentata per conquistare nuovi spazi in un mercato ormai stagnante.

Quando la campagna contro l'olio di palma è arrivata in Italia si è riempita quasi subito dei classici contenuti allarmistici e, perché no, nazionalistici, che caratterizzano da sempre il dibattito pubblico nel nostro paese. Intorno al 2010 sui media italiani sono partiti a raffica i servizi scandalistici, mentre su vari siti e blog si sono diffuse le liste di prodotti contenenti olio di palma da evitare e di aziende da boicottare. In una larga parte della popolazione si è diffusa una vera e propria fobia, come dimostra il successo di una petizione online per lo *Stop all'invasione dell'olio di palma*,[416] diretta al ministero della Salute e a molte grandi aziende, che ha raccolto oltre 100.000 firme.

Nella petizione, si chiede allo stato di bandire da mense, appalti, forniture e distributori automatici pubblici gli alimenti contenenti olio di

palma e alle imprese di eliminare i fornitori che usano l'olio incriminato. La ridicola richiesta di espulsione dal suolo patrio dell'olio straniero che ruba lavoro agli olii e ai grassi italici è finita anche in Parlamento, con due risoluzioni del M5S e del Pd.[417] Essendo una campagna dalla spiccata connotazione ambientalista era chiaro che sarebbe stata più facilmente cavalcata dai movimenti di sinistra. Del resto, una massa critica così ampia, anche se basa le proprie convinzioni su miti e dati falsi, non poteva certo essere ignorata da chi è alla ricerca di consenso politico.

Inizialmente le contestazioni principali all'uso dell'olio palma erano di tipo sanitario. Secondo gli oppositori, l'olio di palma è pericoloso per la salute a causa del suo alto contenuto di grassi saturi, che sarebbero responsabili di alcune gravi patologie cardiovascolari, quali l'aterosclerosi, il diabete e anche il cancro. In realtà, come hanno dimostrato tutte le ricerche indipendenti, l'olio di palma non è affatto dannoso per la salute quando, come ogni altro alimento, viene assunto all'interno di una dieta bilanciata. Ci possono essere dei problemi per la salute all'interno di una dieta ad alto contenuto di grassi saturi, ma ciò non riguarda l'olio di palma in sé, bensì tutti i cibi ad alto contenuto di grassi saturi.[418]

Poi, siccome questa cosa deve essere molto di sinistra, come detto, non poteva mancare la classica spruzzata ambientalista e terzomondista. Si sostiene che la coltivazione della palma, fortemente concentrata in Indonesia e Malesia, sia responsabile della deforestazione e dello sfruttamento del lavoro minorile nei paesi produttori. Sia chiaro, la foresta tropicale in effetti ha subito forti mutilazioni, ma negli ultimi anni il trend si è invertito: sono state messe in atto politiche ambientali e sociali per rendere del tutto sostenibile questa attività. Contrariamente a quanto viene normalmente detto, la coltivazione della palma da olio non è nemica dell'ambiente perché ha una resa produttiva migliore degli altri oli vegetali: richiede poco terreno, poca acqua e pochi concimi e fertilizzanti. Come riportato sul sito dell'Unione italiana olio di palma sostenibile, dall'ulivo è possibile ricavare, a parità di ettari, 11 volte meno prodotto rispetto alla palma. In sostanza, l'olio di palma è più facilmente producibile e implica meno costi.[419] In campo alimentare si presenta come un ingrediente versatile: resiste al calore, ha sapore neutro e non si ossida, evitando così l'uso dei conservanti. Con il tempo, il suo impiego ha sostituito i grassi

vegetali idrogenati e gli acidi grassi trans (TFA), universalmente considerati nocivi dalla comunità scientifica.

Il problema però è che l'olio di palma è molto usato nell'industria alimentare e ha avuto una diffusione crescente negli ultimi anni: è presente nella crema di cioccolato più famosa al mondo, la Nutella, in gran parte dei prodotti da forno, biscotti, merendine, snack e anche in molti prodotti per l'infanzia, persino nel latte per neonati. Il motivo di tanto successo è da ricercarsi nelle sue caratteristiche: la consistenza (anche se viene chiamato olio è un grasso solido o semisolido), la fragranza, la neutralità del gusto. Quest'olio, poi, mantiene le sue caratteristiche a temperature elevate, ha un effetto conservante maggiore rispetto ai suoi concorrenti e inoltre ha un costo relativamente basso.[420]

È stato proprio questo successo la causa dei suoi stessi problemi. Perché ha provocato la reazione veemente dei produttori degli altri oli (in particolare di colza, girasole, mais e soia) che hanno visto ridursi di anno in anno le loro quote di mercato. Il risultato di campagne scandalistiche e proibizioniste sull'olio di palma è stato un danno per l'economia: costi più alti per le imprese, prezzi più alti per i consumatori, meno occupazione per i lavoratori. E senza alcun beneficio per la salute. Purtroppo, c'è voluta una guerra, quella all'Ucraina dalla quale si importava gran parte dell'olio di girasole, per far cessare l'assurda crociata contro l'innocente olio di palma, perché di fronte alla terribile prospettiva di non poter più inzuppare i nostri biscotti preferiti nel caffelatte alla mattina, siamo disposti a cambiare idea sul colesterolo e anche sul destino degli orangotanghi nella foresta del Borneo.[421]

L'ultima paura: la carne sintetica

Abbiamo visto tanti tipi di paure alimentari: quelle legate all'aspetto di un determinato cibo, quelle causate dalla provenienza, quelle di tipo etico o religioso e così via. Adesso ne vedremo una del tutto nuova: la paura preventiva. Nessuno, a parte pochissimi privilegiati (o depravati), ha ancora visto e tantomeno assaggiato il cibo del quale parleremo, ma tantissime persone ne hanno già una paura terribile. Si tratta di una barriera che sinceramente credevo fosse invalicabile, vale a dire la paura senza corpo del

reato, ma cionondimeno si tratta di una paura estremamente reale e che è oggetto quasi quotidiano di dibattiti pubblici, articoli di giornale, discussioni sui social network e così via.

Stiamo parlando della carne sintetica, o, come sarebbe opportuno chiamarla, carne coltivata. Detta in due parole, si tratta di un prodotto di carne animale originata dalle cellule staminali. La carne colturale, infatti, è composta da cellule animali fatte moltiplicare in appositi contenitori (bioreattori) e quindi raccolte e consumate sotto forma di hamburger o altri prodotti simili.[422]

La prima dimostrazione pubblica è avvenuta il 5 agosto 2013, quando il primo hamburger prodotto in laboratorio al mondo è stato cucinato e mangiato in una conferenza stampa a Londra. Gli scienziati della Maastricht University in Olanda, guidati dal prof. Mark Post, hanno preso cellule staminali da una mucca e le hanno fatte crescere fino a formare strisce muscolari che hanno combinato per produrre un hamburger. La carne è stata cucinata dal cuoco Richard McGeown del Couch's Great House Restaurant a Polperro, in Cornovaglia, e assaggiata da due persone: il critico culinario Hanni Ruetzler e Josh Schonwald. Ruetzler, uno studioso di alimentazione dal Future Food Studio. Entrambi hanno constatato che non essendoci grassi, questa carna risulti meno succosa e meno gustosa. Ruetzler ha poi aggiunto che, anche se meno saporita, ha una consistenza perfetta, per poi concludere che: "Per me è carne, è qualcosa che posso masticare e credo che l'aspetto sia decisamente simile".[423]

A scoraggiare la potenziale clientela dei successivi hamburger è stato soprattutto il prezzo: quei primi 200 gr di carne bovina coltivata costarono la bellezza di 350.000 dollari.[424] È chiaro quindi che non stiamo parlando di un prodotto commerciale. E del resto, a dieci anni di distanza, non è ancora capitato a nessuno di sbagliarsi al supermercato, mettendo nel carrello una confezione di carne coltivata, invece della solita bistecca, anche perché la carne coltivata non è ancora vendibile. A oggi, l'unico posto nel quale questo prodotto sia stato autorizzato è Singapore, dove il 2 dicembre 2020 la Singapore Food Agency ha concesso il nulla osta alla vendita commerciale per i bocconcini di pollo prodotti da Eat Just.[425] Il 17 novembre 2022, invece, la Food and Drugs Administration (FDA) ha dato un primo via libera anche per il mercato statunitense. Non si tratta

dell'autorizzazione definitiva, ma dell'approvazione del percorso per la commercializzazione.[426]

Tra i sostenitori di queste nuove produzioni, si fanno notare gli indubbi vantaggi di carattere etico e ambientale connessi alla produzione di carne coltivata. In particolare, si sottolinea come verrebbero abbattute l'emissione di gas serra, si eviterebbe il consumo di suolo e la deforestazione, si ridurrebbero i consumi di acqua e di altre risorse alimentari, si risparmierebbero trattamenti crudeli agli animali, si garantirebbe un alimento privo di patogeni pericolosi per l'uomo.

In questo quadro estremamente acerbo, in Italia il mondo politico e le solite associazioni agricole si sono gettati a capofitto nel creare un caso mediatico e generare paure, che si possono definire "preventive", appunto. Ad aprire le danze il ministro all'Agricoltura Francesco Lollobrigida che direttamente nell'aula di Montecitorio ha tuonato senza esitazioni, giurando che mai in Italia sarebbe stata permessa la vendita di carne coltivata, evocando il rischio che con questo prodotto si cancelli la cultura alimentare italiana.[427]

Ora, a parte il fatto che non si capisce perché a qualcuno dovrebbe interessare la cancellazione della cultura alimentare italiana, resta da comprendere anche in che modo, secondo il ministro, nel momento in cui si dovesse autorizzare la vendita di questa carne, gli italiani non dovrebbero più essere interessati all'amatriciana e al caciucco. Ma qui siamo, evidentemente, nel campo del marketing politico. Dove invece si sfocia nell'uso scientifico delle parole per generare paura è nella campagna lanciata dalla Coldiretti alla fine del 2022.

Appena è uscita la notizia dell'apertura da parte della FDA, è partita una campagna di sistematica disinformazione che ha visto la Coldiretti in prima linea, ma non da sola.[428] In questa campagna, si parla apertamente di "carne Frankenstein". Come si può facilmente comprendere, si tratta di una comunicazione tutta giocata sull'emotività, che punta solo sul terrore e sostanzialmente sulla mistificazione. Se Frankenstein era un umanoide assemblato con parti diverse, il riferimento non ha alcun fondamento. La carne coltivata è composta da un solo ingrediente: 100% carne.

Nel documento che la Coldiretti ha presentato in Parlamento e in tutti i consigli comunali d'Italia vengono elencate tutte le bugie che verrebbero

dette dai sostenitori della carne coltivata[429]. In questo elenco ci sono delle autentiche assurdità, completamente insensate. Si parla, ad esempio di un "alto tasso di proliferazione cellulare che può indurre instabilità genetica delle cellule sostenendo la potenziale proliferazione di cellule cancerose sporadiche"[430]. In realtà il processo di duplicazione cellulare è totalmente sotto controllo, non c'è alcuna cellula che prolifera, se non nella biologia strampalata di Coldiretti.

Si prosegue poi con argomenti splatter:

> Un'altra menzogna è che la carne artificiale elimini le sofferenze degli animali. La realtà è ben diversa poiché per farla serve siero fetale bovino per la crescita alimentare in laboratorio, una coltura a base di cellule staminali di vitello. Dopo che una vacca madre è stata macellata e squartata, il suo utero, che contiene il feto, viene rimosso, scegliendo solo quelli di età superiore a tre mesi, altrimenti il cuore è troppo piccolo per perforarsi, e in tutto questo processo non viene somministrata alcuna anestesia. Avremo in futuro solo allevamenti per utilizzare feti?[431]

Vacche squartate, feti macellati, dolori atroci e gratuiti. Non c'è che dire, lo sforzo creativo e narrativo è sicuramente di livello e infatti raggiunge l'obiettivo, sfruttando anche una presenza capillare sul territorio, creando un atteggiamento generalmente ostile nei confronti di un prodotto che deve ancora essere creato.

In aggiunta a questi argomenti specifici, c'è il solito armamentario ideologico contro le multinazionali, perfettamente rappresentate da Bill Gates, che avrebbe investito diversi milioni di dollari nella ricerca sulla carne coltivata.[432] Questo tema da solo giustifica una generica ostilità, che si trasforma facilmente in timore. Il mito della nostra produzione agroalimentare, fatta di piccole attività e grande qualità, che il capitalismo mondiale vorrebbe cancellare a vantaggio di grandi imprese e di cibo di scarsa qualità, mantiene sempre un grande fascino e crea consenso. Ovviamente con la carne coltivata non c'entra assolutamente nulla, ma la coerenza non è un requisito in questo pseudodibattito. Per dirla ancora con le parole del ministro Lollobrigida: "Le grandi aziende farmaceutiche, i grandi player dell'informazione e Bill Gates finanziano questi progetti. Hanno risorse ingenti e dicono che fa bene", ma "checché se ne dica la salute non viene garantita da questi prodotti".

Si tratta chiaramente di una posizione pregiudiziale, finalizzata a condurre una battaglia ideologica che cavalca le paure. Non solo quelle dei

consumatori diffidenti, ma anche degli agricoltori. Grandi e piccole imprese temono la concorrenza invece di guardare alle biotecnologie alimentari come a un business complementare e forse necessario per continuare a nutrire gli abitanti del pianeta.[433] Per sostenere gli interessi di una categoria, non ci si fa scrupolo di alimentare le paure e soprattutto non ci si preoccupa di escludere le imprese italiane e i nostri centri di ricerca dalla possibilità di entrare in un settore tra i più promettenti dal punto di vista economico e scientifico. Non è con il pensiero magico che si tutela il Made in Italy.

388. K.R. Popper, *Il pensiero essenziale,* Roma, 1998, p. 265.
389. K. Marx e F. Engels, *Manifesto del partito comunista,* introduzione di Eric J. Hobsbawm, Milano, 1998, p. 1.
390. Cfr. M.F. Ferrario, *Chi è che dice no? Fenomenologia dell'anti-OGM,* in "Strade online", 26 settembre 2014.
391. Cfr E. Boncinelli, *In ogni organismo esiste una sorta di generatore spontaneo e continuo di variazione genetica,* in "Matematica & Oltre", pp. 1-2.
392. Cfr. L. Calabi, *Il futuro di Darwin,* Torino, 2008, pp. 19-53.
393. J.S. Mill, *La Natura,* in L. Geymonat (a cura di), *Saggi sulla religione,* Milano, 2009, p. 143.
394. Cfr. Ferrario, *op. cit.*
395. Cfr. Grandi, *op. cit.*, pp. 17-23.
396. Cfr. Ferrario, *op. cit.*
397. *Ibidem*.
398. Cfr. G. Masini, *OGM, la Commissione UE rimette in discussione il mercato unico,* in "Strade online", 11 novembre 2013.
399. *Ibidem*.
400. Cfr. S. Alliva, *La destra attacca l'Europa per la farina d'insetti, ma il ministro meloniano Fitto votò a favore,* in "L'Espresso", 26 gennaio 2023.
401. EFSA, *Insetti commestibili e valutazione scientifica dei nuovi alimenti,* 13 gennaio 2021.
402. Cfr. C. Totaro Fila, *Prossime due nuove autorizzazioni Novel food,* in "blog allinsectfarm", 20 ottobre 2022.
403. Cfr. R. Perez, *Piccoli insetti – grande impatto! L'UE autorizza il consumo alimentare di insetti,* in "https://ec.europa.eu", 2 giugno 2021.
404. Cfr. L. Halloran e P. Vantomme, *The contribution of insects to food security, livelihoods and the environment,* in "fao.org", 2014.
405. Cfr. C. Coricelli e S.E. Rossi, *Guida per cervelli affamati,* Milano, 2021, pp. 237-240.
406. Ivi, pp. 253-255.
407. *Ue: 54% italiani boccia ok a insetti nel piatto,* www.coldiretti.it, 4 maggio 2021.
408. *Dal primo gennaio arrivano gli insetti sulle tavole, 54% italiani contrario,* www.coldiretti.it, 21 ottobre 2017.
409. Cfr. A. Grandi, *La reazione pavloviana alla farina di insetti e l'alibi del made in Italy,* in "Domani", 7 gennaio 2023
410. Cfr. F. Salsi, *Gino Sorbillo: "la pizza con la farina di grillo: ho provato, è una porcheria",* in "Corriere della Sera", 5 marzo 2023.

411. Cfr. F. Salsi, *Pizza con la farina di grilli, la replica (tagliente) di Lorenzo Biagiarelli a Gino Sorbillo*, in "Corriere della Sera", 8 marzo 2023.
412. Cfr. M. Fumagalli, *Passione sushi. Il preferito (da un italiano su due) e a base di salmone,* in "Corriere della Sera", 15 giugno 2019.
413. Cfr. Grandi, *Parla,* cit., pp. 136-137.
414. Cfr. M. Molinari, *Olio di palma: la verità sull'ingrediente che ha invaso le nostre tavole,* Milano, 2016, pp. 5-7.
415. Cfr. F. Capone, *No, l'olio di palma non fa male alla salute,* in "Strade online", maggio/giugno 2015.
416. https://ilfattoalimentare.it/olio-di-palma-petizione.html.
417. Cfr. M. Rizzini, *Il Movimento 5 stelle e l'apocalisse all'olio di palma,* in "Il foglio", 31 maggio 2016.
418. Ivi, pp. 28-32.
419. https://www.oliodipalmasostenibile.it/olio-di-palma-ambiente.
420. Cfr. Molinari, *op. cit.*, pp. 12-14.
421. Cfr. F. Chiesa, *Olio di palma, ritorno: manca quello di girasole (importato dall'Ucraina),* in "Corriere della Sera", 25 marzo 2022.
422. Cfr. M. Post, *Medical technology to produce food,* in "Journal of the Science of Food and Agriculture", 2013, vol. 94, n. 6, pp. 1039-1041.
423. Cfr. H. Fountain, *Engineering the $325,000 in vitro burger,* in "The New York Times", 6 agosto 2013.
424. Cfr M. Hogenboom, *What does a stem cell burger taste like?,* in "BBC News", 5 agosto 2013.
425. Cfr. R.E., *Singapore primo paese al mondo ad approvare la vendita di carne di pollo "coltivata",* in "la Repubblica", 2 dicembre 2020.
426. Cfr. A. Codignola, *Carne coltivata: arriva il primo via libera dalla FDA a un prodotto dell'agricoltura cellulare,* in "Il fatto alimentare", 18 novembre 2022.
427. Cfr. M. Tropeano, *Lollobrigida: "Mai carne sintetica in Italia, a rischio la cultura alimentare del Paese",* in "la Repubblica", 18 novembre 2022.
428. Cfr. M. Cappellini, *Carne sintetica l'allarme: richieste di via libera in Europa nel 2023,* in "Il Sole 24 Ore", 14 gennaio 2023.
429. Cfr. M. Tropeano, *La carne sintetica arriverà anche in Europa*, in "la Repubblica", 18 novembre 2022.
430. Cfr. A. Codignola, *Coldiretti e la carne sintetica: fantasie, invenzioni e molte "bugie",* in "Il fatto alimentare", 29 novembre 2022.
431. *Ibidem.*
432. Cfr. Redazione, *Per il ministro Lollobrigida la carne sintetica è un complotto di Bill Gates,* in "il Foglio", 25 novembre 2022.
433. *Ibidem.*

Capitolo 13

LA RICERCA DEL CIBO PERFETTO

Medici, sacerdoti, cuochi, alchimisti e anche uomini di governo si sono da sempre impegnati nella ricerca del cibo perfetto, in grado di garantire la salute e, magari, l'immortalità. In fondo, era nella logica della medicina ippocratica e poi galenica ritenere che ogni malattia fosse causata da uno squilibrio tra i diversi umori. Di conseguenza, diventava teoricamente possibile mantenere l'equilibrio, e quindi la salute, per un tempo indefinito attraverso un'alimentazione e uno stile di vita corretti. Se ci si pensa bene, questa idea di fatto non ci ha mai abbandonati del tutto, ma dal nostro punto di vista diventa interessante indagare questa spasmodica ricerca del cibo che previene le malattie e, per contro, del cibo che invece le provoca e in quanto tale da evitare assolutamente.

Il problema però non è di facile o schematica soluzione, dal momento che la teoria galenica era in grado di riconoscere le differenze individuali, per cui un cibo che faceva male a un soggetto, non necessariamente avrebbe fatto male anche a tutti gli altri. Come già accennato, il genere, l'età, la professione, la corporatura erano tutti elementi che dovevano essere considerati al fine di raggiungere e mantenere il perfetto equilibrio tra gli umori. Non solo, ma alla fin fine la medicina galenica era anche profondamente classista: ciò che faceva bene al ricco non necessariamente lo avrebbe fatto anche al povero e viceversa. Anzi, si può tranquillamente affermare che le differenze sociali fossero le più rilevanti nel definire la corretta alimentazione. Ce lo ha spiegato perfettamente Giulio Cesare Croce

nel suo celebre *Bertoldo e Bertoldino,* pubblicato la prima volta a Bologna nel 1620.[434] In questa fondamentale opera della letteratura popolare, vi sono moltissimi riferimenti alle differenti preferenze alimentari tra nobili e contadini. Ma non era solo una questione di gusto, era piuttosto un problema di intolleranze alimentari, come le chiameremmo oggi. "Chi è uso alle rape non vada ai pasticci"[435] ci ammonisce il saggio Bertoldo. Come a dire che ciò che fa bene al nobile può essere indigesto al contadino.

Del resto, lo stesso Bertoldo: "morì con aspri duoli per non poter mangiar rape e fagiuoli".[436] Ma Giulio Cesare Croce si spinge più in là e ci fornisce anche una perfetta descrizione delle convinzioni legate all'alimentazione all'inizio del XVII secolo e soprattutto dell'approccio classista da parte della scienza medica:

> I medici non conoscendo la sua complessione, gli facevano i rimedi che si fanno alli gentiluomini e cavalieri di corte; ma esso, che conosceva la sua natura, teneva domandato a quelli che gli portassero una pentola di fagiuoli con la cipolla dentro e delle rape cotte sotto la cenere, perché sapeva lui che con tal cibi saria guarito; ma i detti medici mai non lo volsero contentare. Così finì sua vita con questa volontà.[437]

I medici di corte erano abituati a curare nobili e cavalieri e quindi non avevano idea di come si dovesse curare, e soprattutto di come si dovesse alimentare, un povero plebeo. Ecco, la ricerca del cibo perfetto, in grado di mantenere la salute del soggetto era quindi un fatto relativo. Ma soprattutto era un problema che riguardava solo chi poteva permetterselo, infatti per gran parte della popolazione era già molto riuscire a mangiare qualcosa, indipendentemente dal fatto che potesse garantire o meno l'equilibrio dei vari umori contenuti nel corpo. Diverso il discorso sull'eventuale pericolosità di un cibo. In condizioni normali, vale a dire non durante una carestia, anche il povero e monotono pasto dei contadini doveva quantomeno non mettere a repentaglio la salute di colui che lo consumava, ma questo in qualche modo lo abbiamo visto in tutti i capitoli precedenti.

Che in un tale contesto il gusto sia solo una delle possibili variabili e forse nemmeno la più importante è dimostrato dall'importanza dell'aspetto del cibo e di quello che possiamo chiamare un codice dei colori. È sempre esistito un sistema visivo attraverso il quale i venditori di cibo e i cuochi riuscivano a rassicurare i propri clienti: i pezzi di carne, la verdura, il pesce e anche i piatti già pronti devono avere una determinata esteriorità per poter

essere accettati prima ancora di essere attraenti. Questa dimensione visiva, ovviamente, è cambiata più volte nel corso dei secoli e ciò che appariva bello e rassicurante nel Medioevo non necessariamente lo sarebbe apparso nei periodi successivi, mentre il codice dei colori sembra essere più stabile nel corso del tempo. I colori che creano meno timori o meno repulsione sono sempre quelli: il bianco e il rosso. Mentre per quanto riguarda il giallo e il verde, il giudizio rimane sempre sospeso.

Certo, su queste preferenze o avversioni possono influire fattori culturali e storici per cui certi colori che piacciono agli inglesi, possono essere meno graditi ai francesi o agli italiani,[438] ma nel profondo, i meccanismi psicologici che soggiacciono a queste scelte hanno una ragione atavica, come ci hanno spiegato in maniera esaustiva Carol Coricelli ed Erica Sofia Rossi.[439] Il colore non ci permette di capire se il cibo che stiamo per mangiare sarà perfetto, ma di sicuro ci mette sulla buona strada. O su quella cattiva, perché da sempre i cuochi giocano con i colori dei loro piatti, per ingannare il nostro cervello, fornendogli informazioni preventive che poi possono essere smentite dalle papille gustative. E se per il cuoco giocare con i colori può essere un esercizio di stile e la dimostrazione della sua perizia in cucina, per il macellaio, il pescivendolo o l'ortolano, cambiare il colore della propria merce in vendita può essere un modo per truffare il cliente.

Il colore del cibo, quindi, è un preciso codice comunicativo che deve essere rispettato. Gli statuti corporativi erano pieni di norme sul modo con quale doveva essere esposta la merce in vendita, soprattutto se si trattava di cibo, sul modo per illuminarla, senza trarre in inganno i potenziali clienti, mostrando colori diversi da quelli che aveva in realtà.[440] Del resto, persino il pane ha un suo codice cromatico, che è al tempo stesso qualitativo e socioeconomico. Il pane bianco era più buono e coloro che lo consumavano (i cittadini) erano migliori, mentre quello nero era meno buono e coloro che se ne nutrivano (i contadini) valevano meno come uomini.

Ma questa ricerca del cibo perfetto è andata ben al di là della teoria galenica e dei codici simbolici medievali. È proseguita fino ai giorni nostri e negli ultimi decenni ha conosciuto una forte ripresa, quantomeno in Europa e in Nord America. Il mantenimento dell'equilibrio all'interno del corpo attraverso l'alimentazione è oggi completamente svincolato

dall'individuazione degli umori, ma è comunque un concetto che viene spesso veicolato attraverso i mass media sia nell'ambito dell'informazione scientifica sia, soprattutto, nella pubblicità. Il cibo biologico rappresenta perfettamente questa tendenza: l'idea che attraverso questo tipo di prodotti si mantenga l'equilibrio del pianeta e quindi anche quello del nostro corpo è abbastanza diffusa e spiega bene il successo di questo tipo di alimenti. Lo stesso meccanismo psicologico vale ovviamente anche per i cibi biodinamici, che vi aggiungono anche una dimensione magica.

Ma le paure nell'abbondanza, come le abbiamo definite nel capitolo precedente, prefigurano uno scenario del tutto nuovo e che deve essere analizzato a parte in questa ricerca del cibo perfetto. Perché oggi sembra plausibile pensare che il cibo perfetto sia quello che nega la possibilità di nutrire. L'avverbio più usato oggi, nel marketing alimentare, infatti, è "senza". Senza grassi, senza glutine, senza OGM, senza zuccheri, senza olio di palma, senza conservanti, senza coloranti e così via, fino al paradosso logico rappresentato dalla definizione che sempre più spesso si trova sulle etichette di molti prodotti: "senza chimica", che equivale a dire, senza tutto.

Questa tendenza, che non può essere definita solo come una moda, è iniziata pochi decenni fa. Basti pensare alla scena del film Ritorno al futuro nella quale Marty chiede al barista una "Pepsi senza", con la quale, lui, ragazzo del 1985, intende senza zucchero, ma il barista, che vive nel 1955, capisce senza pagare. Perché ancora negli anni cinquanta l'idea che potesse esistere una bibita senza zucchero era assolutamente priva di ogni ragionevolezza.

Se ci si pensa bene, è l'esatto contrario della cucina galenica, secondo la quale un cibo per essere sano, e quindi anche buono, doveva contenere tutto. In prefetto equilibrio, certo, e qui stava il difficile, ma resta il fatto che una cucina senza qualcosa era comunque una cucina zoppa, se così possiamo dire, priva di uno o più elementi essenziali.[441] La massima ippocratica, fatta propria dallo stesso Galeno: "il cibo sia la tua medicina e la tua medicina il cibo",[442] trova oggi una declinazione estrema, dal momento che ci si è convinti che non esista un cibo del tutto innocuo, per cui l'unico modo per fare del cibo la nostra medicina è non assumerlo.

Questo paradosso ha condotto a un nuovo stadio evolutivo dell'uomo, dopo l'Homo coquinarius di cui ci ha parlato Alexandre Stern,[443] oggi

siamo arrivati all'Homo dieteticus, descritto dall'antropologo Marino Niola.[444] Dopo millenni nei quali l'uomo si è definito attraverso ciò che mangiava, secondo la nota affermazione di Ludwig Feuerbach,[445] ora possiamo finalmente asserire che l'uomo è ciò che non mangia.[446] Quantomeno quello che vive nell'ipernutrito Occidente. Intendiamoci, non si tratta di una novità assoluta, perché anche i nobili nelle città medievali volevano nutrirsi con cibi che non erano quelli dei loro contadini, quindi anche loro erano quello che non mangiavano. Oggi, però "è diventata una pratica fisica, ma anche morale, che riguarda salute e salvezza, corpo e anima. Una forma di fede alimentare. Una fede senza Dio".[447]

La salute del singolo passa anche attraverso la salvezza del mondo e, almeno in Italia, anche attraverso l'affermazione della propria identità culturale, che nega ogni legittimità e ogni valore alle cucine degli altri paesi. Ambientalismo e "gastronazionalismo"[448] sono due facce della stessa medaglia, per cui il cibo perfetto è quello che non fa male alla salute, non fa male all'ambiente e permette di ribadire che il proprio modello alimentare è migliore di qualunque altro al mondo. E quindi non c'è solo la dieta vegetariana, vegana, fruttariana e così via, ma per noi italiani c'è soprattutto la dieta mediterranea, che non è assolutamente identitaria in senso storico, ma che lo è diventata negli ultimi decenni.[449]

Però, se la cucina diventa un fattore divisivo e non uno strumento di dialogo e integrazione, di fatto nega la propria ragion d'essere. Una cucina non è solo un modo per nutrirsi, ma è soprattutto un sistema culturale e un'istituzione immateriale. Quindi, in gioco non c'è solo il cibo, la possibilità di mangiare e di placare la fame, ma c'è in particolare la nostra idea di convivenza. Affermare l'unicità dell'identità alimentare italiana separandola dalla storia dei migranti poveri, che partivano alla ricerca della fortuna e tornavano costruendo una nuova tradizione culinaria, è un'operazione sbagliata e che non rende giustizia alla nostra specificità. Se esiste un'identità alimentare italiana, deve basarsi anche sul riconoscimento delle proprie radici.[450]

Anche se oggi i dietologi non si stancano di informare il pubblico sulla necessità di mantenere una dieta equilibrata e che non sia priva in maniera totale di un qualche elemento nutritivo, ma che mantenga tra questi un rapporto corretto, questi richiami vengono costantemente smentiti da chi

propone regimi alimentari con logiche completamente diverse. Tutti abbiamo davanti agli occhi la famosa piramide nutrizionale, con alla base frutta e verdura, da assumere ogni giorno e al vertice il sale e gli zuccheri, da limitare al massimo, ma senza rinunciarvi completamente; tutto questo però non ha alcuna influenza su quelle che Niola chiama "tribù alimentari".[451] In queste tribù, la funzione salvifica del cibo passa per una sorta di atto di fede e per un atteggiamento integralista che non ammette deroghe e che soprattutto non è disposto al confronto. Chi segue la dieta dei gruppi sanguigni, la dieta fruttariana, o la dieta neolitica non sta solo perseguendo un modello alimentare ideale, ma è convinto di dare il proprio contributo alla costruzione di un mondo migliore.

Nella storia è successo spesso che il cibo facesse parte di un sistema religioso o filosofico e che magari ne fosse un elemento centrale, ma per la prima volta esistono diete che sono delle vere e proprie *Weltanschauung.* L'elemento unificante di tutti questi modelli alimentari, alla fin fine, è la critica al sistema capitalistico, attraverso il rifiuto della modernità, della produzione industriale di cibo, dell'integrazione dei mercati, della scienza e così via. La dieta neolitica, il Km zero, il biologico (o, nella sua versione magica, il biodinamico), il veganesimo, solo per fare qualche esempio, sono manifestazioni diverse di un unico malessere nei confronti di un modo di produzione e di distribuzione che si considera strutturalmente sbagliato e irriformabile. Il cibo è il grimaldello che consente di mettere in crisi questo sistema, probabilmente l'unico, secondo i seguaci di queste diverse religioni alimentari.

Il ribaltamento del rapporto numerico tra produttori e consumatori di cibo, avvenuto con la Rivoluzione industriale, ha provocato anche un cambiamento degli strumenti di contrasto al potere economico. Se prima della Rivoluzione industriale il 70-80% della popolazione doveva lavorare nei campi per poter garantire il cibo anche al restante 20-30%, oggi il 2% della popolazione attiva basta a produrre il cibo per tutti. Storicamente il contadino non doveva sapere quanto fosse buono il cacio con le pere, perché se l'avesse saputo avrebbe messo in crisi l'intera economia preindustriale. Oggi i contadini sono numericamente irrilevanti, almeno nella nostra parte del mondo, e quindi solo i consumatori hanno il potere di sconfiggere il capitalismo. Tanti movimenti nel mondo sono nati con questo

obiettivo e in Italia, ad esempio, tale tendenza è ben rappresentata da un movimento come Slow Food. Il suo fondatore, Carlo Petrini, lo ha proprio teorizzato in molte sue opere e praticamente in tutti i suoi interventi pubblici: c'è qualcosa di profondamente sbagliato e ingiusto nel modo di vivere che il capitalismo ci impone e il consumo di cibo è l'unico strumento che abbiamo in mano per cambiarlo. I consumatori hanno il diritto di pretendere un cibo buono, pulito e giusto: "la gastronomia etica è un cammino verso la liberazione".[452]

Il paradosso è che le paure alimentari sono effettivamente in grado di condizionare lo sviluppo economico e i rapporti di forza tra le diverse aree. Basti pensare a cosa ha comportato nel XVI secolo per l'economia di quel paese la diffidenza dei portoghesi nei confronti del tè e del suo promettente commercio, come abbiamo visto nel capitolo 10. Allo stesso modo, oggi la scelta di molti paesi europei di vietare lo sviluppo degli OGM o di impedire la ricerca sulla carne coltivata rischia di tagliare fuori dalla competizione internazionale i sistemi agricoli di questi stati. Il risultato non sarà quello di avere un cibo più sicuro, ma di dipendere interamente da altri paesi per fare fronte alla domanda interna e anche per sostenere il settore della trasformazione.

Le paure alimentari, quindi, diventano il mezzo con il quale si condizionano le scelte dei consumatori e attraverso loro, anche le scelte dei governi. Lo fa la pubblicità, lo fanno le lobby, lo fa la politica e lo fanno anche i movimenti ambientalisti e culturali. In tutto questo, la ricerca del cibo perfetto resta un'ossessione che accompagna l'uomo dall'alba della civiltà. Tra paure vere e altre indotte, alla fin fine si cerca un cibo che rassicuri.

Il cibo è necessario alla vita, ma può portare anche alla morte. Può essere salute, ma anche malattia. E proprio per questo, di fronte a malattie nuove delle quali è difficile individuare le cause, è sempre stato quasi automatico individuare in uno specifico alimento il principale indiziato. Paradossalmente, quando la causa era effettivamente un cibo, come nel caso della polenta per la pellagra, fattori di carattere economico e sociale impedirono l'individuazione del nesso causale per oltre cento anni. Ma la ricerca del cibo perfetto, quello che non fa ammalare e che magari rende immortali, non si può arrestare. Il cibo perfetto è sempre il prossimo o, al

contrario, quello antico. È quello del tuo Paese, quello dei tuoi nonni e poco importa che i tuoi nonni abbiano fatto la fame. In fondo, attraverso ciò che si mangia si allontana la morte, ma soprattutto si cerca di esorcizzare la paura della vita. In fondo, attraverso ciò che si mangia si cerca solo di esorcizzare la paura della vita, o quantomeno ridurne l'incertezza.

434. G.C. Croce, *Bertoldo e Bertoldino con l'aggiunta della novella di Cacasenno e del dialogo di Salomone e Marcolfo,* Milano, 2020.
435. Ivi, p. 92.
436. Ivi, p. 183
437. *Ibidem.*
438. Cfr. Ferrières, *op. cit.*, pp. 94-95.
439. Cfr. Coricelli e Rossi, *op. cit.*, pp. 119-131.
440. Cfr. Giusberti, *La ruga delle pescherie,* cit.
441. Cfr. M. Vegetti, *Scritti sulla medicina galenica,* Pistoia, 2018, pp. 67-70.
442. Fioranelli e Zullino, *op. cit.*, p. 36.
443. Cfr. Stern, *op. cit.*, p. 18.
444. Cfr. M. Niola, *Homo dieteticus,* Bologna, 2015.
445. A. Schmidt, *Il materialismo antropologico di Ludwig Feuerbach,* Bari, 1975.
446. Cfr. Niola, *op. cit.*, pp. 15-28.
447. *Ibidem,* p. 15.
448. Cfr. M.A. Fino e A.C. Cecconi, *Grastronazionalismo,* Varese, 2021.
449. Cfr. P. Camporesi, *Le vie del latte,* Milano, 2020.
450. Cfr. V. Teti, *Fine pasto,* Torino, 2015, pp. 24-31.
451. Cfr. Niola, *op. cit.*, pp. 89-110.
452. C. Petrini, *Buono pulito e giusto,* Torino, 2005.

RINGRAZIAMENTI

Quando ho iniziato a scrivere questo libro non avevo un titolo, non avevo un indice e non avevo nemmeno le idee del tutto chiare. L'unica cosa che avevo era il bisogno di scriverlo. Però da solo non ci sarei riuscito e quindi è indispensabile per me saldare alcuni debiti che ho nel frattempo accumulato.

Il primo debito è quello più grosso con la mia famiglia, che incredibilmente mi sopporta ancora.

Poi ci sono gli amici Massimiliano Fontana, Claudio Palmierini, Davide Prandini, che disturbo inviando capitoli interi da leggere. Adesso che ho imparato a inviare i file con WhatsApp le molestie sono diventate ancora più frequenti.

Alberto Guenzi mi ha suggerito il tema parecchio tempo fa, spero solo di non averlo deluso.

Fabio Zanchi mi ha procurato parecchio materiale, dandomi molti spunti e spronandomi ad allargare il più possibile il discorso. Lo stesso ha fatto Stefano Marini, condividendo pagine web e articoli di giornale che mi sono stati molto utili.

Luca Cesari, come al solito, è una miniera di informazioni e di bibliografie tematiche. È rassicurante sapere che c'è.

Marco Belfanti mi manda articoli e indicazioni bibliografiche a tradimento, senza preavviso, che poi mi tocca leggerli e magari rifare da capo quello che avevo già scritto.

Michele Fino riesce a mettere in fila le questioni e a mettere in crisi le mie convinzioni con meno di sei parole. È un lavoro sporco, ma qualcuno lo deve pur fare.

Paolo Fabbri legge, corregge, commenta, critica e trova pure il tempo per offrirmi il caffè alla mattina.

Stefano Magagnoli non è mai d'accordo con me e quindi è l'interlocutore più prezioso.

Daniele Soffiati non mi fa mai mancare i suoi preziosi consigli ed è diventato talmente competente in materia che ormai non credo di poter più pubblicare qualcosa senza la sua approvazione preventiva.

Donatella Perotti, come al solito, mi ha aiutato nella ricerca bibliografica.

Donatella Baiardi, invece, mi ha fatto talmente tanti favori che non so se e quando potrò mettermi in pari. Spero almeno che questo libro le piaccia.

BIBLIOGRAFIA

AA.VV., *Ferrero: 1946-1996: un'industria attraverso mezzo secolo di storia e di costume*, Alba, 1996.

Abbott D., *Bring out your dead, says Waterloo historians*, in "Brussel times", 6 febbraio 2023.

Adelman P., *Peel and the Conservative Party: 1830-1850*, Routledge, 2014.

Aeda, *Storia d'un successo: Ferrero la più grande industria dolciaria del Mec*, Torino, 1967.

Albala K., *Eating Right in the Renaissance*, Berkeley (Calif.), 2002.

Alexander W., *I dieci pomodori che hanno cambiato il mondo*, Sansepolcro, 2023.

Alfano A., *Perché il Fuoco di Sant'Antonio è sinonimo di malattia che brucia*, in "Corriere della Sera", 9 ottobre 2012.

Alliva S., *La destra attacca l'Europa per la farina d'insetti, ma il ministro meloniano Fitto votò a favore*, in "L'Espresso", 26 gennaio 2023.

Alpini P., *De Medicina Ægyptiorum*, Venezia, 1591.

Annese P., *Il commento di Galeno al De natura hominis di Ippocrate*, in S. Fortuna (a cura di), *Sulla tradizione indiretta dei testi medici greci. Atti del IV Seminario internazionale di Siena, Certosa di Pontignano, 3-4 giugno 2011*, Pisa, 2012.

Antonelli L., *Beatrice Cenci: cronaca di una tragedia*, Roma, 2002.

Aoi S., *Un freno alle sale da gioco: ok alla richiesta di una nuova legge*, in "la Repubblica", 24 luglio 2022.

Apicio, *De re coquinaria. Manuale di gastronomia*, trad. it. di P. Buozzi, Milano, 1977.

Armocida G., *Storia della medicina*, Milano, 1993.

Arranz-Otaegui A., Gonzalez Carretero L., Ramsey M.N., Fuller D.Q. e Richter T., *Archaeobotanical evidence reveals the origins of bread 14,400 years ago in northeastern Jordan*, in "Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America", 2018, n. 115.

Artusi P., *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*, Firenze, 2020.

Aterini L., *Nutellomics, o dell'economia globalizzata: made in Italy maddeché*, in "greenreport.it", 16 dicembre 2013.

Attali J., *Cibo. Una storia globale dalle origini al futuro*, Firenze, 2015.

Backhouse A.E., *The Lexical Field of Taste. A Semantic Study of Japanese Taste Terms*, Cambridge, 2005.

Bacon F., *Sylva sylvarum, or, A natural history in ten centuries*, London, 1627.

Baglioni I., Santilli E. e Turchetti A. (a cura di), *Il cibo e il sacro. Tradizioni e simbologie*, Roma, 2020.

Ballarini G., *Storia sociale del maiale*, Parma, 2002.

Balzaretti C., *Il Papa, Nietszche e la cioccolata*, Bologna, 2009.
Barbero A., *A che ora si mangia?*, Macerata, 2017.
– *La battaglia. Storia di Waterloo*, Bari-Roma, 2003.
Bargelli C., *La città dei lumi. La petite capitale del Du Tillot*, Parma, 2021.
Barthélemi l'Anglais, *Le livre des proprietés des choses, une encyclopédie au XIV siècle*, in B. Ribémont, *Moyen Age*, Paris, 1999.
Bar-Yosef O. e Valla F.R., *The Natufian Culture in the Levant*, New York, 1991.
Baschet J., *Les justices de l'au-delà. Les representations de l'enfer en France et en Italie (XII-XV)*, Roma, 1993.
Baudot G., *Utopia e storia in Messico. I primi cronisti della civiltà messicana (1520-1569)*, Milano, 1992.
Bausilio G., *Origini*, Napoli, 2018.
Bériac F., *Histoire des lépreux au Moyen Age. Une société d'exclus*, Paris, 1988.
– *Des lépreux aux cagots*, Bordeaux, 1990.
Berti A. e Maberino C., *Allarme "mucca pazza": un fraintendimento nevrotico di un avvenimento attuale ovvero la Sindrome di Welles*, WP Dipartimento Scienze Psichiatriche Università di Genova, 2001, n. 1.
Berti G.B., *Discorso sopra il bere fresco*, Roma, 1616.
Biadene G., *Storia della patata in Italia dagli scritti dei Georgici (1625-1900)*, Bologna, 1996.
Biancardi S., *La chimera di Carlo VIII, 1492-1495*, Novara, 2009.
Bigotti F., *La mente che ordina i segni. Ricerche sui problemi della forma nella filosofia naturale da Aristotele a Linneo*, Roma, 2009.
Boccaccio G., *Decamerone*, Roma, 1951.
Boncinelli E., *In ogni organismo esiste una sorta di generatore spontaneo e continuo di variazione genetica*, in "Matematica & Oltre".
Boratto L., *Malori dopo il pranzo di sushi, tam-tam sui social ma solo uno si è rivolto al Pronto Soccorso*, in "La Stampa", 22 ottobre 2021.
Boudon-Millot V., *Galeno di Pergamo. Un medico greco a Roma*, Roma, 2020.
Bradford F., *The Great Siege: Malta 1565*, London, 1999.
Brears P., *A Taste of History, 10.000 Years of Food in Britain*, London, 1993.
Brillat-Savarin A., *Fisiologia del gusto*, Palermo, 1998.
Buntekuh C., *Tractat van het Excellente cruyt thee*, Den Haag, 1679.
Burris R.H., Baumann C.A. e Van Potter R., *Conrad Arnold Elvehjem (May 27, 1901 – July 27, 1962)*, in "National Academy of Sciences. Biographical memoirs", 1990, vol. 59.
Burton R., *The Anatomy of Melancholy*, London 1632, published by F. Dell and P.J. Smith (a cura di), New York, 1927.
Buzio V., *Vincentii Butii Medici atque philosophi de calido frigido*, Roma, 1653.
Calabi L., *Il futuro di Darwin*, Torino, 2008.
Calvino G., *Istituzione della religione cristiana*, Torino, 1971.
– *La carne, lo spirito e l'amore*, a cura di D. Monda, Milano, 2005.
Camporesi P., *La miniera del mondo. Artieri, inventori, impostori*, Milano, 1990.
– *Il pane selvaggio*, Milano, 2016.
– *Le vie del latte*, Milano, 2020.
Canova A., *Kebab*, Reggio Emilia, 2000.
Capatti A., *Pomi d'oro. Immagini del pomodoro nella storia del gusto*, Parma, 1999.
Capone F., *No, l'olio di palma non fa male alla salute*, in "Strade online", maggio/giugno 2015.
Cappellini M., *Carne sintetica l'allarme: richieste di via libera in Europa nel 2023*, in "Il Sole 24 Ore", 14 gennaio 2023.

Carrier H., *Les muses guerrières*, Paris, 1996.
Casanova C., *Regine per caso. Donne al governo in età moderna*, Bari, 2014.
Casanovas G. e Mercè M., *Una peligrosa tentación. La controversia religiosa sobre el chocolate en la España de los siglos XVI al XIX*, Medellin, 2015.
Casarini B., Biancardi E. e P. Ranalli, *La barbabietola negli ambienti mediterranei*, Bologna, 1999.
Cherubini G., *La taverna nel basso medioevo*, Firenze, 1995.
Chiesa F., *Olio di palma, ritorno: manca quello di girasole (importato dall'Ucraina)*, in "Corriere della Sera", 25 marzo 2022.
Cianti L., *Dal Liber marescalciae equorum di Lorenzo Rusio a il Perfetto Boaro: elementi medioevali nella terapia veterinaria del XVIII secolo*, in A. Vegetti (a cura di), *Atti del III convegno nazionale di storia della medicina veterinaria*, Brescia, 2001, pp. 61-66.
Cicerone M.T., *Due scandali politici: Pro Murena. Pro Sestio*, Milano, 1988.
Cillis L., *Carne: crollano le vendite, macellai in rivolta*, in "la Repubblica", 17 gennaio 2001.
– *Veronesi: "Bisogna eliminare tutto l'allevamento"*, in "la Repubblica", 17 gennaio 2001.
– *Mucca pazza: a rischio fiorentine e T-bone steak*, in "la Repubblica", 18 gennaio 2001.
Cinotto S., *The Italian American Table*, Chicago (Ill.), 2013.
Cipolla C.M., *Miasmi e umori*, Bologna, 2004.
Clemente N., *Nei ristoranti solo cibo locale: la scelta ottusa di Firenze*, in "Dissapore", 16 marzo 2016.
Codignola A., *Carne coltivata: arriva il primo via libera dalla FDA a un prodotto dell'agricoltura cellulare*, in "Il fatto alimentare", 18 novembre 2022.
– *Coldiretti e la carne sintetica: fantasie, invenzioni e molte "bugie"*, in "Il fatto alimentare", 29 novembre 2022.
Coe S.D. e Coe M.D., *The True History of Chocolate*, London, 2000.
Cole J., *On the deleterious effects produced by drinking tea and coffee in excessive quantities*, in "The Lancet", maggio 1833, n. 501, pp. 274-303.
Comi A., *Verità e anticristo. L'eresia di Jan Hus*, Bologna, 2007.
Concina D., *Memorie storiche sopra l'uso della cioccolata in tempo di digiuno*, Venezia, 1748.
Conti S., *Le storie de' suoi tempi dal 1475 al 1510*, Firenze, 1883.
Cook S., *Chocolate*, New York, 2003.
Coricelli C. e Rossi S.E., *Guida per cervelli affamati*, Milano, 2021.
Corrado V., *Il credenziere di buon gusto*, Napoli, 1778.
Coville A., *Francia: la guerra dei cent'anni*, Milano, 1980.
Cozzella E., *In cucina è il cuore a fare la differenza: a tu per tu con Nobu il re del sushi*, in "la Repubblica", 28 novembre 2022.
Croce G.C., *Bertoldo e Bertoldino con l'aggiunta della novella di Cacasenno e del dialogo di Salomone e Marcolfo*, Milano, 2020.
Cushing W., *A Bio-Bibliography of Andreas Vesalius*, North Haven (Conn.), 1962.
Dash M., *La febbre dei tulipani. La prima grande crisi economica della storia*, Milano, 2009.
De Bernardi A., *Il mal della rosa. Denutrizione e pellagra nelle campagne italiane tra '800 e '900*, Milano, 1984.
De Bernardi A., *Il paese dei maccheroni. Storia sociale della pasta*, Roma, 2019.
Debre P. e Forster E., *Louis Pasteur*, Baltimora (Md.), 2000.
De Costa C., *St Anthony's fire and living ligatures: A short history of ergometrine*, in "The Lancet", 2002, vol. 359.
de l'Obel M., *Plantarum seu stirpium icons*, Antverp, 1581.
de Madariaga S., *Hernán Cortés*, Roma, 1968.
Demaria G., *Trattato di logica economica*, Padova, 1974.

De Martino F., *Storia economica di Roma antica*, Firenze, 1980.
Delsalle P., *Façons de vendre, façons d'acheter, sur le marchés au coeur de l'Europe (XVI et première moitié du XVIII siècle)*, in *Fiere e mercati nella integrazione delle economie europee, secc. XIII-XVIII*, Prato, 2001, pp. 335-357.
Demartini E., *Impatto economico dei veri o presunti scandali alimentari nel settore zootecnico e ruolo dei media*, in "GeorgofiliInfo", 16 maggio 2018.
de Sahagùn B., *Storia indiana della conquista di Messico*, Palermo, 1983.
de Serres O., *Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, Paris, 1600, ried. Aix-en-Provence, 1997.
Dilena L., *Le libertà della Lega si fermano davanti al kebab*, in "Linkiesta", 4 marzo 2011.
Dorati M., *Le storie di Erodoto. Etnografia e racconto*, Pisa-Roma, Istituti editoriali e poligrafici internazionali, 2000.
Dugdale D.C., Jasmin L. e Zieve D., *Creutzfeldt-Jakob disease: Transmissible spongiform encephalopathy*, in "U.S. National Library of Medicine", settembre 2011.
Duverger C., *Cortés*, Paris, 2001.
EFSA, *Insetti commestibili e valutazione scientifica dei nuovi alimenti*, 13 gennaio 2021.
Faccioli E. (a cura di), *L'arte della cucina in Italia*, Torino, 1987.
FAO, *Food Outlook – Biannual report on Global Food Markets*, Roma, 2022.
Farley D., *Doner Dinner. 50 years of the kebab*, in "The Guardian", 20 novembre 2016.
Ferguson N., *Impero. Come la Gran Bretagna ha fatto il Mondo Moderno*, Milano, 2009.
Ferrario M.F., *Chi è che dice no? Fenomenologia dell'anti-OGM*, in "Strade online", 26 settembre 2014.
Ferrières M., *Storia delle paure alimentari*, Roma, 2004.
Feuerbach L., *L'uomo è ciò che mangia*, Torino, 2017.
Fino M.A. e Cecconi A.C., *Grastronazionalismo*, Varese, 2021.
Finzi R., *La pellagra, un esempio di malattia da carenza*, Bologna, 1984.
Fioranelli M. e Zullino P., *Io, Ippocrate di Kos*, Bari-Roma, 2008.
Flandrin J.L. e Montanari M. (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, Bari-Roma, 1996.
Fountain H., *Engineering the $325,000 in vitro burger*, in "New York Times", 6 agosto 2013.
Fracastoro G., *De vini temperatura*, Venezia, 1574.
Freed A.B., *To the editor of New York Times*, in "The New York Times", 28 aprile 1915.
Fumagalli M., *Passione sushi. Il preferito (da un italiano su due) è a base di salmone*, in "Corriere della Sera", 15 giugno 2019.
Gabaccia D., *We Are What We Eat*, Cambridge (Mass.), 2000.
Gabrieli F., *Ibn Ḥawqal e gli Arabi di Sicilia*, in "Rivista degli studi orientali", 1961, vol. 36, pp. 245-253.
Garrisson J., *Enrico IV e la nascita della Francia moderna*, Milano, 1987.
Gentilini G., *I cibi di Roma imperiale. Vita, filosofia e ricette del gastronomo Apicio*, Milano 2004.
Gherli F. (a cura di), *La regola sanitaria salernitana*, Roma, 1993.
Giacone Deangeli J. (a cura di), *L. Anneo Floro, Epitome e frammenti*, Torino, 1969.
Giannelli L. (a cura di), *Trippa e trippai a Firenze: storia e tradizioni*, Firenze, 2012.
Giannitrapani A. e Puca D., *Forme della cucina siciliana*, Sesto San Giovanni, 2020.
Ginzburg C., *Il formaggio e i vermi. Il cosmo secondo un mugnaio del '500*, Torino, 1976.
– *Storia notturna. Una decifrazione del sabba*, Torino, 2008.
Giusberti F., *Le botteghe di una città preindustriale, un paesaggio regolato*, in *Mercati e consumi: organizzazione e qualificazione del commercio in Italia dal XII al XX secolo*, Bologna, 1984.
– *Regole e comportamenti alla "Ruga delle Pescherie"*, in AA.VV., *Popolazione ed economia nei territori bolognesi durante il Settecento*, Bologna, 1985.

Gold D.M., *Famous Nathan' tells how Nathan Handwerker built a hot dog empire*, in "The New York Times", 17 luglio 2015.
Goodman L.E., *Avicenna*, London, 1992.
Granati L., *Pirati e corsari: breve storia della pirateria e dei suoi protagonisti*, Milano, 2019.
Grandi A., *Corporazioni e servizi alle attività produttive. La lavorazione del grasso e delle pelli a Bologna in Età Moderna*, in I. Lopane (a cura di), *Tra vecchi e nuovi equilibri. Domanda e offerta di servizi in Italia tra Età Moderna e Contemporanea*, Prato, 2006, pp. 579-595.
– *Per conservar lo pesce di Vostra Altezza Serenissima*, Mantova, 2015.
– *Denominazione di Origine Inventata*, Milano, 2018.
– *L'incredibile storia della neve e della sua scomparsa*, Sansepolcro, 2022.
– *La reazione pavloviana alla farina di insetti e l'alibi del made in Italy*, in "Domani", 7 gennaio 2023.
Granzotto G., *Cristoforo Colombo*, Milano, 2010.
Grima P., *Lebbra: scienza, storia, costume e letteratura*, Nardò, 2018.
Grossi F., *Bar, fast food e tavole calde: nomi e funzioni dei locali di ristoro nelle città romane dell'Impero*, in "Lanx", 2011, n. 9.
Grousset R., *Histoire des croisades et du royaume franc de Jérusalem*, Paris, 2006.
Guenzi A., *Pane e fornai a Bologna in Età Moderna*, Venezia, 1982.
Halloran L. e Vantomme P., *The contribution of insects to food security, livelihoods and the environment*, in "fao.org", 2014.
Harari Y.N., *Sapiens. Da animali a dèi*, Milano, 2017.
Hart P., *La grande storia della Prima guerra mondiale*, Roma, 2014.
Hogenboom M., *What does a stem cell burger taste like?*, in "BBC News", 5 agosto 2013.
Holehouse M., *Nick Clegg: I fear rat meat is in kebabs*, in "The Telegraph", 24 aprile 2014.
Horgan J., *Il fuoco di Sant'Antonio*, in "Ancient History Encyclopedia", 17 luglio 2020.
Jori A., *La cultura alimentare e l'arte gastronomica dei romani*, Mantova, 2016.
– *Medicina e medici nell'antica Grecia. Saggio sul "Perì téchnes" ippocratico*, Bologna, 1996.
Kass L., *The Hungry Soul*, New York, 1994.
Kelly C., *Attila e la caduta di Roma*, Milano, 2009.
Kraig B. e Carroll P., *Man Bites Dog: Hot Dog Culture in America*, Lanham, 2012.
Larnaudie R., *La vita interiore di Samuel Hahnemann. Fondatore dell'omeopatia*, Padova 2007.
Leclainche E., *Histoire de la médecine vétérinaire*, Toulouse, 1936.
Leclant J., *Le café et les cafés à Paris (1644-1693)*, in "Annales. Économies, Sociétés, Civilisations", 1951, vol. 6, n. 1.
Le Goff J., *San Luigi*, Torino, 1996.
– *Lo sterco del diavolo. Il denaro nel Medioevo*, Bari-Roma, 2012.
Le Goff J. e Sournia J.C. (a cura di), *Per una storia delle malattie*, Bari 2020.
Léonard J., *La médecine entre les savoirs et les pouvoirs. Histoire intellectuelle et politique de la médecine française au XIXe siècle*, Paris, 1981.
Levi-Strauss C., *Il crudo e il cotto*, Milano, 2016.
Liberti S., *Il gusto amaro delle nocciole*, in "Internazionale", 19 giugno 2019.
Livi Bacci M., *Storia minima della popolazione del mondo*, Bologna, 1998.
Lombroso C., *Sulla eziologia della pellagra*, Milano, 1873.
Lopez F., *Il pensiero olistico di Ippocrate. Percorsi di ragionamento e testimonianze*, Cosenza, 2004.
Loyat J., *Le Beaujolais nouveau et ancien: 150 ans de métayage*, Lyon, 1982.
Magri D., *Virtù del kafe, beuanda introdotta nuouamente nell'Italia con alcune osseruationi per conseruar la sanita nella vecchiaia*, Roma, 1671.

Maleschott J., *Dell'alimentazione*, Perugia, 2016.
Manzoni A., *I promessi sposi*, Milano, 2005.
Mariotti M., Lippi B., Foggi B., Aranguren A. e Revedin A., *Multistep food plant processing at Grotta Paglicci (Southern Italy) around 32,600 cal B.P.*, in "Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America", 2015, n. 112.
Martha G., *History of the New York City hot dog cart*, in "Experiencefirst".
Marx K. e Engels F., *Manifesto del partito comunista*, introduzione di Eric J. Hobsbawm, Milano, 1998.
Masini G., *OGM, la Commissione UE rimette in discussione il mercato unico*, in "Strade online", 11 novembre 2013.
Masini N., *De gelidi potus abusu*, Venezia, 1587.
Merloni F., *Autonomie e libertà nel sistema della ricerca scientifica*, Milano, 1990.
Messidoro M.T., *I costi occulti della Nutella*, in "labottegadelbarbieri.org", 6 dicembre 2017.
Mill J.S., La Natura, in L. Geymonat (a cura di), *Saggi sulla religione*, Milano, 2009.
Mintz S.W., *Storia dello zucchero*, Torino, 2020.
Mira G., *La pesca nel medioevo nelle acque interne italiane*, Milano, 1937.
Molinari M., *Olio di palma: la verità sull'ingrediente che ha invaso le nostre tavole*, Milano, 2016.
Monot M., Honoré N. e Garnier T., *On the origin of leprosy*, in "Science", 2005, vol. 308, n. 5724.
Montanari M., *La fame e l'abbondanza*, Bari-Roma, 2004.
Montanari M., *Bologna, l'Italia in tavola*, Bologna, 2021.
Morel F., *Borgogna, Côte d'Or: il territorio, i vignaioli, i vini*, Sesto San Giovanni, 2017.
Mumford L., *La città nella storia*, Milano, 1963.
Mura E., *Gli alberghi e le loro origini: storia dei ristoranti*, Cles, 1963.
Naironi A.F., *De saluberrima potione cahue, seu cafe nuncupata discursus Fausti Naironi Banesii Maronitae, linguae Chaldaicae, seu Syriacae in almo vrbis archigymnasio lectoris ad eminentiss... D. Io. Nicolaum S.R.E. card*, Romae, 1671.
Naphy W. e Spicer A., *La peste in Europa*, Bologna, 2006.
Nati P., *Breve discorso sopra la natura del popone e sopra il cattivo uso del ber fresco*, Firenze, 1576.
Niola M., *Homo dieteticus*, Bologna, 2015.
O'Grada C., *An Economic History of Ireland*, Oxford, 1994.
– *Storia delle carestie*, Bologna, 2011.
Papetti F., *Ferrero invade la Tuscia e sconvolge la terra delle nocciole*, in "il manifesto", 13 maggio 2021.
Parziale L., *Nutrire la città*, Milano, 2009.
Pellegrini M., *Le guerre d'Italia: (1494-1530)*, Bologna, 2009.
Penna N., *In Italia è "poke mania". Ma conoscete la versione tradizionale?*, in "la Repubblica", 28 settembre 2022.
Pennacchia T., *Storia della sifilide*, Pisa 1961.
Pennesi G., *Pietro Della Valle e i suoi viaggi in Turchia, Persia e India*, in "Bollettino della Società Geografica Italiana", novembre-dicembre 1890.
Perez R., *Piccoli insetti – grande impatto! L'UE autorizza il consumo alimentare di insetti*, in "https://ec.europa.eu", 2 giugno 2021.
Petrini C., *Buono, pulito e giusto*, Torino, 2005.
Pinelo de Léon A., *Question moral. Si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico*, Mexico, 1636.
Pini A.I., *Pesci, pescivendoli e mercati del pesce nella Bologna medioevale*, in "Il Carrobbio", Bologna, 1988.
– *Città, comuni e corporazioni nel Medioevo italiano*, Bologna, 2000.

Pollan M, *Il dilemma dell'onnivoro*, Milano, 2008.
Polo M., *Il milione*, Milano, 1994.
Pomponio R., *Il Papa che bruciò Giordano Bruno*, Casale Monferrato, 2003.
Pontiggia G. e Grandi M.C., *Letteratura Latina*, Messina, 2005.
Popper K.R., *Il pensiero essenziale*, Roma, 1998.
Post M., *Medical technology to produce food*, in "Journal of the Science of Food and Agriculture", 2013, vol. 94, n. 6, pp. 1039-1041.
Prusiner S., *Madness and Memory: The Discovery of Prions*, Yale, 2014.
Puca D., *Il valore delle differenze. Tipicità e terroir nella cultura alimentare*, Palermo, 2021.
Puddu P. e Gualandi R., *Il quinto quarto. Ritagli, frattaglie e rigaglie nella storia della gastronomia*, Bologna, 2006.
Quellier F., *Gola. Storia di un peccato capitale*, Bari, 2012.
Ramusio G.B., *Delle navigationi et viaggi*, Venezia, 1559.
R.E., *Singapore primo paese al mondo ad approvare la vendita di carne di pollo "coltivata"*, in "la Repubblica", 2 dicembre 2020.
Rebora G., *La civiltà della forchetta*, Bari, 1998.
Redi F., *Bacco in Toscana*, Pisa, 1820.
Renger S., *Bufala il kebab? Contiene carne di topo, gatto e cane*, in "Bufale.net", 7 settembre 2014.
Riley Scott G., *Storia della tortura*, Milano, 1999.
Rizzini M., *Il Movimento 5 stelle e l'apocalisse all'olio di palma*, in "Il foglio", 31 maggio 2016.
Roddis L.H., *James Lind Founder of Nautical Medicine*, London, 1951.
Romano R., *I conquistadores: i meccanismi di una conquista coloniale*, Milano, 1974.
Rotili M. e Busino N., *I contenitori da zucchero dagli scavi nel castello di Ariano Irpino*, in "Archeologia Medievale", 2017, vol. 44, pp. 327-332.
Rotondi G., *Storia del caffè*, in "Focus Storia", maggio 2011, n. 55.
– *Storia del caffè. Il vino d'Arabia*, in "Focus Storia", dicembre 2018, n. 72.
Roze E., *Histoire de la pomme de terre*, Paris, 1898.
Runciman S., *Storia delle Crociate*, Torino, 1966.
Sada L. (a cura di), *F.M. Brancaccio, La tazza di cioccolata con un profilo bio-bibliografico dell'Autore e Catalogo degli scritti sul cacao e il cioccolato (1516-1900)*, Bari, 1979.
Sahlins M., *L'economia dell'età della pietra*, Milano, 2020.
Salemi M.C., *Il pomodoro. Storia e virtù gastronomiche della grande bacca rossa, risorsa economica e regina dei sapori*, Firenze, 2001.
Salini C., *Trattato del ber fresco. Di Cosimo Salini da San Casciano fiorentino. All'illustriss. signore il sig. Giouanni Bandini*, Roma, 1609.
Salmedo A., *Relatione della grande monarchia della Cina*, Roma, 1643.
Salsi F., *Gino Sorbillo: "la pizza con la farina di grillo: ho provato, è una porcheria"*, in "Corriere della Sera", 5 marzo 2023.
– *Pizza con la farina di grilli, la replica (tagliente) di Lorenzo Biagiarelli a Gino sorbillo*, in "Corriere della Sera", 8 marzo 2023.
Saltini A., *Storia delle Scienze agrarie*, Bologna, 1989.
– *I semi della civiltà. Frumento, mais e riso nella storia delle società umane*, Milano, 2010.
– *Storia delle scienze agrarie*, Firenze 2010.
Sandei I., *Il vino nella società romana (maschile): la medicina, la "cena", la sfera religiosa*, in "Ager Veleias", 2008, vol. 3.
Santorio S., *Commentaria in primam fen primi libri canonis Auicennae*, Venezia, 1626.
Scarampo G.B., *Trattato della neve e del bere fresco raccolto per M. Giovan Battista Scarampo dal Trattato del Monardo medico di Siviglia et ridotto in lingua toscana*, Firenze, 1574.

Schivelbusch W., *Storia dei generi voluttuari: spezie, caffè, cioccolato, tabacco, alcool e altre droghe*, Milano, 1999.
Schmidt A., *Il materialismo antropologico di Ludwig Feuerbach*, Bari, 1975.
Sebasto N., *De chocolatis potione resolutio moralis*, Napoli, 1671.
Serdonati F., *Le istorie dell'Indie Orientali del P. Gio. Pietro Maffei tradotte di Latino in lingua Toscana da M. Francesco Serdonati fiorentino*, Milano 1806.
Sereni E., *Napoletani da mangiafoglia a mangiamaccheroni*, Lecce, 2015.
Smolenaars M., *Gerard, John*, in *Oxford Dictionary of National Biography*, Oxford, 2008. Sorcinelli P., *Gli italiani e il cibo. Dalla polenta ai cracker*, Milano, 1999.
Stahl W.H., *La scienza dei romani*, Bari, 1962.
Stern A., *La scimmia ai fornelli*, Roma, 2021.
Strozzi Tho. S.J.P., *de Choccolata*, Napoli, 1689.
Talento M., *Sushi: rischi alimentari e pericoli*, in "Guida consumatore", 16 giugno 2010.
Tallemant des Réaux G., *Historiettes*, Paris, 1960.
Tanzarella M., *Milano, anche il kebab diventa gourmet con Babek*, in "la Repubblica", 22 febbraio 2017.
Teti V., *Fine pasto*, Torino, 2015.
Tissot A.A., *De la santé des gens de lettres*, Lausanne, 1768.
Tocci U., *Prezzi e autoconsumo nel medioevo italiano*, Torino, 1983.
Todorov C., *La conquista dell'America*, Torino, 2005.
Tognotti E., *L'altra faccia di Venere. La sifilide in Italia dalla prima età moderna all'avvento dell'Aids*, Milano, 2006.
Tonelli A. (a cura di), *Zosimo di Panopoli. Visioni e risvegli*, Milano, 2004.
Totaro Fila C., *Prossime due nuove autorizzazioni Novel food*, in "blog allinsectfarm", 20 ottobre 2022.
Tramice G. (a cura di) Orazio, *Odi*, Venosa, 1992.
Troncarelli F., *Francis Drake. La pirateria inglese nell'età di Elisabetta*, Roma, 2002. Tropeano M., *La carne sintetica arriverà anche in Europa*, in "la Repubblica", 18 novembre 2022.
– *Lollobrigida: "Mai carne sintetica in Italia, a rischio la cultura alimentare del Paese"*, in "la Repubblica", 18 novembre 2022.
Tugnoli C., *Zooantropologia: storia, etica e pedagogia dell'interazione uomo/animale*, Milano, 2003.
Ubaldo N., *Atlante illustrato di filosofia*, Firenze, 2000.
Ujvari S.C., *Storia delle epidemie*, Città di Castello, 2012.
Valentino P., *Waterloo, le ossa dei caduti in battaglia usate per raffinare lo zucchero*, in "Corriere della Sera", 19 agosto 2022.
van Linschoten J.H., *The Voyage of John Huyghen van Linschoten to the East Indies*, London, 1598.
Vecchi G., *In ricchezza e povertà. Il benessere degli italiani dall'Unità a oggi*, Bologna, 2011.
Vegetti M. (a cura di), *La natura dell'uomo*, in *Opere di Ippocrate*, Torino, 1976.
Vegetti M., *Scritti sulla medicina galenica*, Pistoia, 2018.
Vesalio A., *Andreae Vesalii Bruxellensis, scholae medicorum Patauinae professoris, de Humani corporis fabrica Libri septem*, Basilea, 1542, edizione anastatica, Milano, 2007.
Virgilio, *Eineide*, trad. L. Canali, Milano, 2017.
Warren C., *History of the American Bar*, New York, 1966.
Webster C., *Paracelso. Magia, medicina e profezia alla fine dei tempi*, Milano, 2016.
Weinberg B.A. e Bealer B.K, *Tè, caffè e cioccolata*, Roma, 2009.
Wrangham R., *L'intelligenza del fuoco. L'invenzione della cottura e l'evoluzione dell'uomo*, Torino, 2011.

Yudkin J., *Pure, White and Deadly*, London, 1988.
Zorzi A., *La Repubblica del Leone. Storia di Venezia*, Milano, 2001.

www.aboca.com

Sommario

1. Copertina
2. Circa l'autore
3. Frontespizio
4. Copyright
5. Sommario
6. Dedica
7. Premessa
8. Capitolo 1: La città fondata sul cibo
9. Capitolo 2: Il medico in cucina
10. Capitolo 3: Dall'altare alla cucina
11. Capitolo 4: Cottura fa rima con cultura
12. Capitolo 5: La farina bianca di paura
13. Capitolo 6: È in arrivo un bastimento carico di… sospetti
14. Capitolo 7: Una lebbra e mezzo di carne
15. Capitolo 8: Dal tonno con la sifilide al mal di sushi
16. Capitolo 9: Nuovi cibi, solite paure
17. Capitolo 10: Non è dolce morir per la patria
18. Capitolo 11: C'era una volta… lo street food
19. Capitolo 12: Chi ha paura della varietà?
20. Capitolo 13: La ricerca del cibo perfetto
21. Ringraziamenti
22. Bibliografia